சங்கச் சமூகத்தில் கள்

முனைவர் (பிஎச்.டி.,) பட்டத்திற்காகச்

சென்னைப் பல்கலைக்கழகத்திற்கு அளிக்கப்பெறும் ஆய்வேடு

ஆய்வாளர்

அ.குபேந்திரன், எம்.ஏ.,எம்.ஃ.பில்.,

நெறியாளர்

முனைவர் சூ.நிர்மலா தேவி

இணைப்பேராசிரியர் (ஓய்வு)

சமூகவியல், கலை மற்றும் பண்பாட்டுப்புலம்

உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்

சி.ஐ.டி.வளாகம், தரமணி

சென்னை - 600 113.

ஜனவரி - 2014

முனைவர் சூ.நிர்மலா தேவி, எம்.ஏ.,பிஎச்.டி.,
இணைப்பேராசிரியர்
சமூகவியல், கலை மற்றும் பண்பாட்டுப்புலம்
உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்
தரமணி, சென்னை - 600 113.

நெறியாளர் சான்றிதழ்

"சங்கச் சமூகத்தில் கள்" என்னும் தலைப்பில் திரு.**அ.குபேந்திரன்** அவர்கள் என் மேற்பார்வையில் முழுநேர ஆய்வாளராக இருந்து முனைவர் பட்டத்திற்கெனத் தன்னியலாகச் செய்யப்பட்டது இந்த ஆய்வு என்றும், இந்த ஆய்வின் மீது வேறு எந்தப் பட்டமும் அளிக்கப்படவில்லை என்றும் சான்றளிக்கின்றேன்.

(சூ. நிர்மலா தேவி)

நெறியாளர்

முனைவர் சூ. நிர்மலா தேவி, எம்.ஏ., பிஎச்.டி.,
கல்வெட்டெழுத்து, தொல்பொருளியல் &
சுவடியியலில் பட்டயம்
இணைப் பேராசிரியர்
சமூகவியல், கலை மற்றும் பண்பாட்டுப்புலம்
உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்
சி.பி.டி. வளாகம், தரமணி, சென்னை – 113.

இடம் : சென்னை
நாள் : 02-01-2014

அ.குபேந்திரன், எம்.ஏ.,எம்.ஃபில்.,
முனைவர் பட்ட ஆய்வாளர்
உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்
தரமணி, சென்னை - 600 113.

ஆய்வாளர் உறுதிமொழி

சென்னைப் பல்கலைக்கழகத்தில் முனைவர் பட்டத்திற்கென அளிக்கப்பெறும் **"சங்கச் சமூகத்தில் கள்"** என்னும் பொருள் குறித்த இந்த ஆய்வு முனைவர் **சூ.நிர்மலாதேவி** அவர்களை நெறியாளராகக் கொண்டு என் சொந்த முயற்சியில் உருவானது என்றும், இதற்கு முன் வேறு எந்த ஆராய்ச்சிப் பட்டத்திற்கும் இந்த ஆய்வேடு அளிக்கப்பெறவில்லை என்றும் உறுதியளிக்கிறேன்.

அ. குபேந்திரன்
(அ.குபேந்திரன்)
ஆய்வாளர்

இடம் : சென்னை
நாள் : 02-01-2014

சூ. நிர்மலாதேவி

முனைவர் சூ. நிர்மலா தேவி, எம்.ஏ., பிஎச்.டி.,
கல்வெட்டெழுத்து, தொல்பொருளியல் &
சுவடியியலில் பட்டயம்
இணைப் பேராசிரியர்
சமூகவியல், கலை மற்றும் பண்பாட்டுப்புலம்
உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம்
சி.பி.டி. வளாகம், தரமணி, சென்னை – 113.

நன்றியுரை

'சங்கச் சமூகத்தில் கள்' என்னும் தலைப்பில் எனது முனைவர் பட்ட ஆய்விற்கு அனுமதி வழங்கிய சென்னைப் பல்கலைக்கழகத்திற்கும் ஆய்வினை நிகழ்த்திட அனுமதி அளித்திட்ட உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனத்தின் அன்றைய இயக்குநர் **முனைவர் சா. கிருட்டினமூர்த்தி** அவர்களுக்கும் இன்றைய இயக்குநர் **முனைவர் கோ. விசயராகவன்** அவர்களுக்கும் எனது நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

ஆய்வு மேற்கொண்ட காலத்திலிருந்து இன்று வரையிலும் ஆய்விற்கான கருத்துகளைக் கூறித் துணை நின்ற நெறியாளர் **முனைவர் சூ.நிர்மலா தேவி** அவர்களுக்கு மனமார்ந்த நன்றியினை உரித்தாக்குகிறேன்.

உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனப் பேராசிரியர்கள், முனைவர்பட்ட ஆய்வுக்குழு வல்லுநர்கள், அலுவலர்கள் மற்றும் அனைவருக்கும் என் உளம் கனிந்த நன்றி உரியதாகும்.

என்னைத் தங்கள் உயிராயக் காத்துவந்த தெய்வத்திரு தந்தை திரு. மா. அரிகிருஷ்ணன், தாய் திருமதி. அ. சின்னம்மா, என் துணைவியார் கு. பிரமிளா, மகள் கு. ஸ்ரீமதி, மாமா திரு. நீ.சீனிவாசன் ராஜாமணி, சகோதரர் திரு.அ.பாண்டுரங்கன் சந்திரலேகா. பா.கணேசன், சகோதரிகள் ரா. பாஞ்சாலை ராமகிருஷ்ணன், அ. மாரியம்மாள் அண்ணாமலை, ஏ. ரேணுகாம்பாள் ஏழுமலை ரா. சத்தியராஜ், ரா. சதீஷ், ஆகியோருக்கும் நன்றி.

இவ்வாய்வேடு சிறக்க உதவிய மா.பெரியசாமி, சு.பா.பாலமுருகன், சே. கரும்பாயிரம், அ. அஹமது இபுராஹீம் ஹாஜி, த. பிரகலாதன், ச.சரவணத்தாய், ச. புவனேஸ்வரி, பெ.கீதா சரஸ்வதி, மற்றும் உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவன ஆய்வாளர்கள் அனைவருக்கும் நன்றியை உரித்தாக்குகிறேன்.

ஆய்வுக்குத் தேவையான நூல்களை ஆய்வுசிறக்க வழங்கிய உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவன நூலகம், ரோஜா முத்தையா நூலகம், பாவலரேறு நூலகம் ஆகியவற்றின் நூலகர்களுக்கு என்னுடைய நன்றியைத் தெரிவித்துக் கொள்கிறேன்.

ஆய்வேட்டினை நேர்த்தியுடன் அச்சிட்டுத் தந்த திருமதி. மு. பரமேஸ்வரி பாபு, திரு.சே.ஜாகீருதீன் ஆகியோருக்கும் நன்றி.

அ. குபேந்திரன்

பொருளடக்கம்

	ஆய்வு அறிமுகம்	1
இயல் 1 -	கள் பெயர் விளக்கமும் தயாரிப்பு முறையும்	6
இயல் 2 -	கள் அருந்திய சூழல்கள்	38
இயல் 3 -	கள்ளும் துணை உணவுகளும்	116
இயல் 4 -	கள்ளால் பெற்ற சிறப்பு	155
	தொகுப்புரை	199
	துணை நூற்பட்டியல்	216
	பின்னிணைப்பு	
	அகராதிகளில் இடம் பெற்றுள்ள கள் தொடர்பான சொற்கள்	i

ஆய்வு அறிமுகம்

ஆய்வு அறிமுகம்

பழந்தமிழ்ச் சமூக மக்களின் வாழ்வியல் முறைகளையும் பண்பாட்டுக் கூறுகளையும் படம் பிடித்துக்காட்டும் பதிவுகளாய்த் திகழ்வன சங்க இலக்கியங்கள். சங்க காலத்துச் சான்றோர் பாடிய செய்யுள்களைத் தொகுத்து சங்க இலக்கியம் எனப் பெயரிட்டு வழங்கியதோடு மட்டும் அல்லாமல் குறுகிய அடிகளையுடைய பாடல்களைத் தனியாகத் தொகுத்து எட்டுத்தொகை என்றும், நீண்ட பாடல்கள் பத்தினைத் தொகுத்துப் பத்துப்பாட்டு என்றும் பெயரிட்டு வழங்கியுள்ளனர்.

பண்டைச் சமூக மக்களின் வாழ்வியல் சிந்தனைகளை உலகிற்கு உணர்த்தி நிற்கும் சங்க இலக்கிய நூல்களில் மதுவகைகளுள் ஒன்றான **'கள்'** பற்றி மிகுதியாகப் பேசப்பட்டுள்ளது. அரசன் முதற் கொண்டு சாதாரனக் குடிமகன் வரை கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர். அரசர்கள் போருக்குப் புறப்படும் முன்னும், போரில் வெற்றி பெற்றுத் திரும்பி வந்த பின்னரும் தம்முடைய படைவீரர்களுக்குக் கள்ளையும் கறியையும் வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளனர். இவ்வாறு பழந்தமிழ்ப் பண்பாட்டில் சிறப்புப் பெற்று விளங்கிய கள்ளை ஆய்வதாக இவ்வாய்வு மேற்கொள்ளப்பட்டுள்ளது.

ஆய்வின் நோக்கம்

கள் அருந்தும் பண்பாடு சங்க இலக்கிய நூல்களில் மிகுதியாகப் புலவர்களால் சிறப்பித்துக் கூறப்பட்டுள்ளது. சங்கமருவிய காலத்திற்குப் பிறகு தோன்றிய பதினென்கீழ்க்கணக்கு நூல்கள், காப்பியங்கள் முதலானவை கள்ளை வெறுத்தும், கடிந்தும் பேசியுள்ளன. இவற்றைக் கருவாகக் கொண்டு பழந்தமிழ்ப் பண்பாட்டில் கள் பெற்றச் சிறப்பைச் சங்க இலக்கிய நூல்களின் வழி ஆய்வு செய்து வெளிப்படுத்துவது இவ்வாய்வின் நோக்கமாக அமைகின்றது.

ஆய்வின் பயன்

சங்க இலக்கிய நூல்களின் வழி கள்ளினை ஆய்வு செய்வதன் மூலம் சங்கச் சமூக மக்களின் வாழ்வியல் முறை, விருந்தோம்பல் சிறப்பு, குடிப்பழக்கம், பழந்தமிழ்ப் பண்பாட்டில் கள் பெற்ற இடம், உணவுமுறைகள், பண்டையோர் பயன்படுத்திய புழங்குபொருட்கள், பண்டைய தமிழகம் பிறநாட்டுடன் கொண்ட வாணிபத் தொடர்பு, பண்டமாற்று வாணிபம் முதலானவற்றை அறிவதோடு, அச்சமூகப்படிப்பினைத் தற்காலச் சமூகத்திற்கு எவ்வாறு உதவும் என்பதனை அறிவது இவ்வாய்வின் பயனாக அமைகின்றது.

முதன்மை ஆதாரம்

இந்த ஆய்விற்குச் சங்க இலக்கியமான நற்றிணை, குறுந்தொகை, ஐங்குறுநூறு, கலித்தொகை, அகநானூறு, பதிற்றுப்பத்து, புறநானூறு, பரிபாடல் போன்ற எட்டுத்தொகை நூல்களும், திருமுருகாற்றுப்படை, பொருநராற்றுப்படை, சிறுபாணாற்றுப்படை, பெரும்பாணாற்றுப்படை, முல்லைப்பாட்டு, மதுரைக்காஞ்சி, நெடுநல்வாடை, குறிஞ்சிப்பாட்டு, பட்டினப்பாலை, மலைபடுகடாம் முதலான பத்துப்பாட்டு நூல்களும் முதன்மை ஆதாரங்களாக அமைகின்றன.

துணைமை ஆதாரம்

முதன்மை ஆதாரத்தின் கருத்திற்கு வலுச்சேர்க்கும் வகையில் கள் தொடர்பான செய்திகளைக் கூறிச் செல்லும் பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி, தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், தமிழக வரலாறு மக்களும் பண்பாடும், பழங்காலத் தமிழர் வாணிகம், மீன், ஊன் கள்ளும் கலந்ததமிழ், தமிழர் உணவு, இலக்கியம் கூறும் தமிழர் வாழ்வியல், சங்க இலக்கியத் தேன் போன்ற நூல்களும் கள் தொடர்பாக வெளிவந்துள்ள ஆய்வேடுகள், ஆய்வுக் கோவைகள் போன்றவையும் இந்த ஆய்விற்குத் துணைமை ஆதாரங்களாக அமைந்துள்ளன.

ஆய்வு எல்லை

'சங்கச் சமூகத்தில் கள்' என்னும் இவ்வாய்வு சங்க இலக்கியம் என அறியப்படும் **எட்டுத்தொகை, பத்துப்பாட்டு** நூல்களை மட்டும் ஆய்வு எல்லையாகக் கொண்டு நிகழ்த்தப் பெற்றுள்ளது.

ஆய்வு அணுகுமுறை

இவ்வாய்வு தொகுப்புமுறை, விளக்கமுறை மற்றும் ஒப்பீட்டுமுறை ஆய்வாக மேற்கொள்ளப்பட்டுள்ளது.

ஆய்வேட்டின் அமைப்பு

இந்த ஆய்வேடு முன்னுரை மற்றும் முடிவுரை நீங்கலாக நான்கு இயல்களைக் கொண்டு அமைகிறது.

இயல் ஒன்று : கள் பெயர் விளக்கமும் தயாரிப்பு முறையும்

இயல் இரண்டு : கள் அருந்திய சூழல்கள்

இயல் மூன்று : கள்ளும் துணை உணவுகளும்

இயல் நான்கு : கள்ளால் பெற்ற சிறப்பு

இயல் ஒன்று

கள் பெயர் விளக்கமும் தயாரிப்புமுறையும்

கள் அறிமுகம், அகராதிகள், நிகண்டுகள் கூறும் கள் தொடர்பான விளக்கங்கள், சங்க இலக்கியத்தில் இடம் பெற்றுள்ள கள் தொடர்பான பெயர் சொற்கள், கள் தயாரிப்பு முறைகள், கள் வகைகள், கள்ளின் பண்பு, கள்ளின் தன்மை, சுவை, மணம், நிறம், பழந்தமிழர் தயாரித்த பிற மதுபானங்கள், வெளிநாடுகளில் இருந்து இறக்குமதியான மதுவகை முதலான செய்திகளை விளக்குவதாக இவ்வியல் அமைந்துள்ளது.

இயல் இரண்டு

கள் அருந்திய சூழல்கள்

அரசர், வீரர், பாணர், குறவர், உழவர், உமணர், பெண்கள் முதலானோர் கள் அருந்திய குறிப்புகளும், கள் அருந்திய பிறகு ஆண்களுக்கும் பெண்களுக்கும் தோன்றும் மாறுபாடு, கள் அருந்துவோருக்குக் கள் இல்லாத காலத்தில் தோன்றும் மாறுபாடு, கள் விற்பனை, கள் விற்பனையை அறிவிக்கும் முறை, கள்ளிற்கு விலையாகக் கொடுத்த பொருள்கள், கள் அருந்த பயன்பட்ட கலன்கள் முதலானவற்றை ஆராய்வதாக இவ்வியல் அமைந்துள்ளது.

இயல் மூன்று

கள்ளும் துணை உணவுகளும்

பழந்தமிழர் கள் அருந்தும் போது உடன் உண்ட பக்க உணவுகளான பழங்கள், காய்கள், விதைகள் முதலான தாவர உணவுகளையும், ஆடு, எருது, பன்றி, மான், முயல், உடும்பு, ஆமை, மீன் முதலான இறைச்சி உணவுகளையும், இறைச்சிகளைப் பக்குவம் செய்து சமைத்தமுறை குறித்தும், இறைச்சிக்காக வேட்டையாடப்பட்ட காட்டுவிலங்குகளின் தோல்களைப் பயன் கொண்டமுறை பற்றியும் பழந்தமிழ் மக்களின் விருந்தோம்பல் சிறப்பு பற்றியும் எடுத்துக் கூறி விளக்குவதாக இவ்வியல் அமைந்துள்ளது.

இயல் நான்கு

கள்ளால் பெற்ற சிறப்பு

பழந்தமிழகத்திலிருந்த ஊர்கள், மலைகள், நாடுகள், அரண்மனைகள் போன்றவையும், அரசன், தனிமனிதன் போன்றோரும் கள் வளம் நிரம்பப் பெற்றவர்களாக இருந்துள்ளதையும் கள் என்ற பொருளின் நிலைகொண்டு

சிறப்புச் செய்யப்பட்டிருப்பதையும், கள்ளால் பெயர்பெற்ற ஊர், பட்டினம், புலவர்கள் முதலிய வரலாறுகள் குறித்தும், கள் கலந்து ஓடிவரும் ஆறு பற்றியும், மீன், ஆமை, யானை முதலானவை கள் அருந்திய குறிப்புகள் பற்றியும், இறைவழிபாடு மற்றும் சடங்குகளில் கள் இடம் பெற்றிருப்பதையும் இவ்வியல் விளக்குவதோடு தற்கால மதிப்பீட்டில் கள் பெற்றுள்ள இடத்தையும் ஒப்பிடுவதாக இவ்வியல் அமைந்துள்ளது.

தொகுப்புரை

ஒவ்வொரு இயலிலும் பெறப்பட்ட முடிவுகளைத் தொகுத்து இவ்வாய்வின் இறுதியில் தொகுப்புரையாக வழங்கப்பட்டுள்ளது.

கள் தொடர்பாக ஆய்வு செய்வதற்கு ஆய்வுக் களங்கள் சுட்டப்பட்டுள்ளன.

துணைநூற்பட்டியல்

ஆய்விற்குப் பயன்படுத்திய இலக்கியங்கள், ஆய்வேடுகள், ஆய்வுக்கோவைகள், அகராதிகள், நிகண்டுகள் ஆகியவை வகைப்படுத்தப்பட்டு முறையாகத் தொகுத்துக் கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

பின்னிணைப்பு

அகராதிகளில் இடம்பெற்றுள்ள கள் தொடர்பான பெயர்ச் சொற்கள் பின்னிணைப்பாகத் தரப்பட்டுள்ளன.

இயல் ஒன்று

கள் பெயர் விளக்கமும் தயாரிப்பு முறையும்

கள் பெயர் விளக்கமும் தயாரிப்பு முறையும்

பண்டைத் தமிழரின் விழுமிய பண்பாட்டையும் உயரிய நாகரிகத்தையும் உலகுக்கு எடுத்து உணர்த்துவன சங்க இலக்கியப் பாடல்கள் ஆகும். இச்சங்க இலக்கியப் பாடல்களில், பழந்தமிழ் மக்களின் வாழ்வியல் செய்திகள் பல விரவிக்கிடக்கின்றன. அவற்றில் கள் அருந்தும் வழக்கம் புலவர்களால் மிகுதியாகப் பேசப்பட்டுள்ளது. மன்னர், பாணர், புலவர், கூத்தர், பொருநர், விறலியர் என அனைவருமே கள் அருந்தி **மகிழ்ந்திருந்துள்ளனர். கள் அருந்துவதை ஔவையார், கபிலர் முதலான புலவர்கள் பாராட்டிப் பேசியுள்ளனர். ஊர் வளத்தைப் பேசும்போது 'கள்'** மிகுதியையும் வீரத்தையும் சேர்த்துப் பேசி உள்ளதை,

> ***"நீத்த லோம்புமதி பூக்கே ழூர***
> ***இன்கடுங் கள்ளி னிழையணி நெடுந்தேர்க்***
> ***கொற்றச் சோழர் கொங்கர்ப் பணீஇயர்" (நற்றிணை.10:4-6)***

என்னும் ஆலம்பேரி சாத்தனாரின் பாடல்வரிகள் எடுத்துக் காட்டுகின்றன. எனவே ஊரின் வளம் கள் மிகுதியைச் சார்ந்திருந்துள்ளது என்பதை அறியமுடிகிறது. இவ்வாறு சங்கப் புலவர்களால் சிறப்பித்துப் போற்றப்பட்ட கள்ளின் பெயர் வரலாறு, தயாரிப்பு முறை போன்றவற்றை ஆய்வதாக இவ்வியல் அமைகின்றது.

கள் பெயர் - விளக்கம்

கள் என்பதற்கு "தென்னை (அ) பனை மரத்திலிருந்து எடுக்கப்பட்ட ***போதை தரக்கூடியதாக ஆக்கப்பட்ட பானம் கள் (Toddy)"***[1] என்று விளக்கம் தருகிறது க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி. **"இது தென்னை முதலிய மரத்தின் பாலைகளிலிருந்தும் வேர் கிளைகளிலிருந்தும் ஒழுகும் நீர். தென்னங்கள், பனங்கள், ஈச்சங்கள், அத்திக்கள், வேங்கள் என பலவகைப்படும்"**[2] என அபிதான சிந்தாமணியும், "**போதையூட்டும் (இலாகிரிப்)**

பொருட்கள்"[3] என்று தமிழ்ச்சொற்றொடர் அகராதியும் கள் என்பதற்குரிய விளக்கத்தினைத் தருகின்றன. இதன்வழி கள் என்பது தென்னை, பனை, ஈச்சை முதலிய மரங்களிலிருந்து இறக்கப்படும் போதை தரக்கூடிய பாணம் என்பது புலனாகின்றது.

கள்ளுக்கு வழங்கும் பெயர்கள் பற்றி கீழ்வரும் சூடாமணி நிகண்டு செய்யுள்கள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

"அரியல்பா டலிதேன் மட்டே யரிட்டமே சுண்டை தொண்டி
முருகுசா யனமே கௌவை முண்டகஞ் சாதி சாலி
பிரசம்மா தவமே மேதை பிழிசேறு தணியல் மாரி
சுரைமது சுமாலி மாலி சுலோகியே சொல் விளம்பி"[4]
"நறவொடு ஆசவமே தொப்பி நனையிக்கு ஞாளி குந்தி
வெறிவெடி சாறு பானம் விகுணியே சோபம் வேரி
மறவிதேந் சுவிகை தேறன் மகரந்தம் மதிரை யாம்பல்
அறிவழி படுஆ றெட்டுங் கள்ளினுக் கமைத்த பேரே"[5]

இப்பாடல்களின் வழி ***"அரியல், பாடலி, தேன், மட்டு, அரிட்டம், சுண்டை, தொண்டி, முருகு, சாயனம், கௌவை, முண்டகம், சாதி, சாலி, பிரசம், மாதவம், மேதை, பிழி, சேறு, தணியல், மாரி, சுரை, மது, சுமாலி, மாலி, சுலோகி, சொல்விளம்பி, நறவு, ஆசவம், தொப்பி, நனை, இக்கு, ஞாளி, குந்தி, வெறி, வெடி, சாறு, பானம், விகுணி, சோபம், வேரி, மறவி, தேம், சுவிகை, தேறல், மகரந்தம், மதிரை, ஆம்பல், படு"***[6] முதலான நாற்பத்தி எட்டுப் பெயர்கள் கள்ளுக்கு வழங்கும் பெயர்களாகத் தெரிய வருகிறது.

சங்க இலக்கியத்தில் கள்ளுக்கு வழங்கும் பெயர்கள்

சங்க இலக்கியப் பாடல்களில் அரியல் (நற்றிணை.156:8), தசும்பு (புறம்.329:16), தேறல் (புறம்.115:3), தேன் (பரிபாடல்.16:8), தோப்பி (அகம்.348:7), நறவு (நற்றிணை.131:7), நனை (புறம்.297:6), நறா (கலித்.97:10),

மட்டு (பட்டினப்.109), மட்டம் (பதிற்றுப்.42:12), பிழி (பெரும்பாண்.281), மகிழ் (புறம்.269:7), மது (பரிபாடல்.திர.1:62), வேரி (புறம்.152:27),நறவம் (புறம்.292:1), பதம் (பொருநர்.111) முதலான பதினாறு பெயர்கள் கள்ளுக்கு வழங்கும் பெயர்களாக அறியப்படுகின்றன. மேலும் ஊர், அரண்மனை, மலை, தனிமனிதன், அரசன் போன்றோரைக் குறிப்பிடும்பொழுது பண்டையப் புலவர்கள் கள் மிகுதியைச் சுட்டியே அழைத்துள்ளனர். இதனை,

"இரும்பிழி அழுங்கல் மூதூர்" (அகம்.122:1)
"நற்றார்க் கள்ளின் சோழன் கோயிற்" (புறம்.378:5)
"மாரி வண்மகிழ் ஓரி கொல்லிக்" (நற்றிணை.265:7)
"தூவற்கள்ளின் துனைதேர் எந்தை" (அகம்.298:15)
"ஆர்கலி நறவி னதியர் கோமான்" (புறம்.91:3)

என்னும் பாடல்வரிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. இதன்வழி பழந்தமிழ் சமூகத்தாரிடம் கள் பெற்றச் சிறப்பை அறிந்து கொள்ள முடிகின்றது.

கள் வகைகள்

பழந்தமிழர் 'கள்' போன்று பலவகையான மதுவகைகளைத் தயாரித்து அருந்தியுள்ளனர். இது குறித்து நமச்சிவாயம் 'தமிழர் உணவு' என்னும் நூலில் ***"கள் எடுக்கின்ற பொருளை அடிப்படையாகக் கொண்டு 'தனிக்கள்' தோப்பி, நெல்லின் அரியல், நுங்கின்கள் எனவும், முதிர்ச்சி நிலையை அடிப்படையாகக் கொண்டு இளங்கள், நாட்கள், முதுகள் எனவும், சுவையின் தரத்தைக் கொண்டு அருங்கள், இன்கடுங்கள், கடுங்கள், வெங்கள் எனவும் நிலையை அடிப்படையாகக் கொண்டு கலங்கள், தேறல் எனவும் பிரித்து வழங்கப்பட்டன, இவையன்றி அழுங்காப்பால் எனப்படும் சாராயம், தேங்காந்தாரம் எனப்படும் வேற்றுப்புலத்து மது என இவையும் கள்ளின் வகைகளாக விளங்கின"***[7] என்று குறிப்பிடுகிறார். எனவே கள்ளின் வகை அதனோடு கலக்கப்படும் பொருள்கள், தயாரிக்கும் முறை போன்றவற்றை மையமிட்டு அமையும் என்பதை அறிய முடிகின்றது.

கள் - தொழில்

பழந்தமிழகத்தில் நிலவிய தொழில் வகைகளுள் கள் காய்ச்சும் தொழில் மிகச் சிறப்பாகவும், பரவலாகவும் நடைபெற்று வந்துள்ளது. இது குறித்து பி.ஆர்.இலட்சுமி, ***"வீட்டில் கள் விற்றுத் தானியங்கள் பெற்ற செய்தியும், பெண்களும் கள்ளருந்தியமையும் (அகம்.157:1-2), கொற்கைக்குடாக் கடலின் கரையோரங்களில் வாழ்ந்த பரதவர், கொற்கைக் கடலில் மீன் பிடித்தபோது அதனுடன் முத்துச்சிப்பிகளும் கிடைத்தன. அந்தச் சிப்பிகளை அவர்கள் கள்ளுக் கடையில் மாற்றிக் கள் குடித்ததைப் பேராலவாயர் குறிப்பிடுகிறார். பாலை நிலத்து எயினர் கள் விற்கும் இடத்திற்குச் சென்று யானைத்தந்தம் கொண்டுவந்து கொடுப்போம்: 'கள்ளைக் கடனாகக் கொடு' என்று கேட்ட செய்திகளின் மூலம்(அகம்.245:8-13) கள் விற்கத் தனி இடம் இருந்தமையும், இக்கள்ளினை அருந்தும் போதைப் பழக்கத்தினால் கடன் கேட்டுப் பெறும் கெட்ட வழக்கத்தினையும் மக்கள் பெற்றிருந்ததை அறிய இயலுகிறது. வேட்டுவ தொழிலைச் செய்யும் வேடர்கள் ஆண் கன்றுகளைக் கவர்ந்து சென்று கள்ளிற்கு விலையாகக் கள் விற்கும் இடத்தில் வாயிலில் கட்டும் நிகழ்வு குறித்து முனைவர்.ப.ஆனந்தநாயகி குறிப்பிடுகிறார்"***[18] என்று பதிவு செய்துள்ளார். இதன்வழி பழந்தமிழகத்தில் கள் காய்ச்சும் தொழில் பரவலாக நடைபெற்று வந்துள்ளதையும், கடலில் கிடைத்த முத்துச்சிப்பி, யானையின் தந்தம் முதலானவற்றைக் கள்ளுக்கு விலையாக பழந்தமிழர்கள் வழங்கியுள்ளனர் என்பதையும் அறிய முடிகிறது.

கள் தயாரிப்புமுறை

பழந்தமிழர் பனைமரத்துக் கள்ளை அருந்தியுள்ளனர். மேலும் காடுகளிலும், மலைகளிலும் கிடைத்த பூ,தேன், பழங்கள், உணவுக்காகப் பயிர்செய்த நெல், தினையரிசி முதலானவற்றிலிருந்தும் கள்ளினைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர்.

பனங்கள்

சங்க கால மக்கள் பனைமரத்துக் கள்ளை நிரம்ப உண்டு மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர் என்பதைக் கீழ்வரும் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

"இரும்பனந் தீம்பிழி யுண்போர் மகிழும்" *(நற்றிணை.38:3)*

"பிணர்ப் பெண்ணைப் பிழிமாந்தியும்" *(பட்டினப்.89)*

இனிய கள் வடியும் உயரமான பனந்தோப்புக்கு நடுவே ஊர் ஒன்று அமைந்து இருந்தமையை,

"ஓங்கித் தோன்றுந் தீங்கள் பெண்ணை
நடுவண் அதுவே ....
..
.... சிறுகுடிப் பாக்கம்" *(நற்றிணை.323:1-6)*

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. இதன்வழி பனைமரத்துக் கள் இனிமையுடையது என்பதும் மக்கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர் என்பதும் புலனாகின்றது. ஆனால் பனைமரத்திலிருந்து எவ்வாறு கள் இறக்கப்பட்டது என்பதை சங்க இலக்கியப் பாடல்களின் வழி அறிய முடியவில்லை. பனைமரத்திலிருந்து பதநீர் இறக்குவது குறித்து ச.சரவணத்தாய், ***"ஆண் பனைகளில் நுனியிலிருந்து அடிவரை பாளை வெளியே தெரிந்தவுடன் ஓலைகளைக் களைந்து 'இடுக்கி' என்ற கருவியால் இடுக்கி நுனியைச் சீவி விடுவர். சீவிய பகுதியில் ஏழு நாட்களுக்குப் பின்னர் பதநீர் சுரக்கும். இந்தப் பதநீரைக் காட்டுப்பாளைப் பதநீர் என்பர். பெண் பனையில் பாளை வெளியே தோன்றியதும் அதனைச் சுற்றி மூடியிருக்கும் நெட்டியைக் கிழித்து இடுக்கி சீவி வந்தால் ஆறாவது நாளில் பதநீர் சுரக்கும். இவ்விதம் சுரக்கும் பதநீரை உட்புறம் சுண்ணாம்பு தடவிய மண் கலயத்தில் சேகரிப்பர். அதற்கேற்ற***

முறையில் கலயங்களைக் கட்டி வைத்திருப்பர்”[9] என்று பதிவு செய்துள்ளார். இதனை நோக்குகையில் சங்ககால மக்கள் பனங்கள்ளை இறக்குவதற்கு இம்முறையையே மேற்கொண்டிருக்கக் கூடும் என்பதை அறிய முடிகிறது. இதற்குச் சான்றாக சங்கச் செய்யுள்களில் குறிப்புகள் ஏதும் இடம்பெறவில்லை.

தேனால் சமைக்கப்பட்ட கள்

காடுகளில் இயற்கையாக கிடைக்கக் கூடியது தேன் ஆகும். தேனைப் பயன்படுத்தி பழந்தமிழர்கள் பலவித மதுபானங்களைத் தயார் செய்துள்ளனர். தேனீ சேகரிக்கும் பூக்களின் தன்மைக்கு ஏற்ப அதன் சுவை மாறுபடும். ***“தேனில் இரும்பு, செம்பு, மாங்கினிஸ், மெக்னீசியம், சோடியம், பொட்டாசியம், கால்சியம், சிலிக்கா, ஃபாஸ்பேட்”***[10] ***முதலான ஊட்டச்*** சத்துகள் நிறைந்திருப்பதாக அறிவியல் களஞ்சியம் குறிப்பிடுகிறது. மலைவாழ் குறவர்கள் தேனைப் பிழிந்து கள் சமைத்துள்ளதை,

“தேம்பிழி நறவின் குறவர் முன்றில்” (அகம்.78:7)

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடலடி தெரிவிக்கின்றது. இதன்வழி தேனைப் பிழிந்து “நறவு” என்னும் கள் தெளிவைக் குறவர்கள் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

பெண்மானைப் போன்று மருண்ட பார்வையினை உடைய பெண் ஒருத்தி, தன் கணவனுக்குத் தேனால் சமைத்த கள்ளின் தெளிவை எடுத்துக் கொடுக்க, அதனை உண்ட கணவன் தன் காவல் தொழிலை மறந்து உறங்கியதை,

“பிணையேர் நோக்கின் மனையோள் மடுப்பத்
தேம்பிழி தேறல் மாந்தி மகிழ்சிறந்து
சேம மடிந்த ………………………...” (குறிஞ்சிப்.154-156)

என்னும் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றன. இதனால் குடும்பத்திற்குத் தேவையான கள்ளைப் பெண்கள் தம்முடைய வீட்டிலேயே காய்ச்சி வடித்துள்ளனர் என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகின்றது.

பாறைகளைத் தீய்க்கும் மிகுதியான வெப்பம் மிகுந்த காட்டில் போர்த்திறம் மிக்க அம்பைத் தொடுக்கும் வீரர்கள், பிழிந்த தேனில் வார்த்துச் செய்த மணங்கமழும் கள்ளை அருந்திப் பகைவரின் போர்முனை நோக்கிச் சென்றதை,

> ***"கனையெரி நடந்த கல்காய் கானத்து***
> ***வினைவல் அம்பின் விழுத்தொடை மறவர்***
> ***தேம்பிழி நறுங்கள் மகிழின் முனைகடந்து"*** ***(அகம்.105:12-14)***

என்னும் பாடலடிகளில் தாயங்கண்ணனார் நவின்றுள்ளார். போருக்குச் செல்லும் வீரர்கள் கள் அருந்திய குறிப்பும், வெப்பம் மிகுந்த காட்டுவழியில் நடந்து செல்வோர் கள்ளினை அருந்தும் முகமாக காடுகளில் கள் விற்கப்பட்ட செய்தியினையும் இதன்வாயிலாக பெறமுடிகின்றது.

தேனைப் பிழிந்து தயார் செய்யப்படும் 'தேம்பிழி நறவை' பழந்தமிழர் தூய்மைப் படுத்திய முறையை தி.மு.கந்தசாமி, ***"தேம்பிழி நறவு எனின் தேனைப் பிழிந்தெடுக்கையில் பல்வேறு உரிகளும், பொருட்களும் அப் பிழி தேனில் காணப்படும். அதனைத் தூய்மைப் படுத்துதல் என்பது இன்றியமையாததாம். அதனைத் தூய்மைப் படுத்தவே பன்னாடை பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது"***[11] என்கிறார். இதனைக் கீழ்வரும் பாடலடிகள் உறுதிப்படுத்துகின்றது.

> ***"பூரிய மாக்க ளுண்பது மண்டி***
> ***நாரறி நறவ முகுப்ப"*** ***(பரி.6:48-49)***

மேற்கண்ட பாடல்செய்திகளின் மூலம் தேனைப் பிழிந்து நறவு, தேறல் என்ற இரண்டுவிதமான கள் தெளிவைச் சங்க கால மக்கள் காய்ச்சியுள்ளனர்

என்பதும், இவ்வாறு காய்ச்சி வடித்த கள்ளைத் தூய்மை செய்வதற்குப் பனைமரத்தின் பன்னாடையை ஒரு கருவியாகப் பயன்படுத்தி உள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகின்றது.

பலாச் சுளையைப் பிழிந்து சமைக்கப்பட்ட கள்

காடுகளிலும் மலைகளிலும் இயற்கையாக கிடைக்கக் கூடியது பலாப்பழம் ஆகும். பலாப்பழத்தின் சுவையை,

***"செங்கால் பலவின் தீம்பழ மிசையும்"* (நற்றிணை.232:5)**

என்று நற்றிணை நவின்றுள்ளது.

இனிய பலாப்பழத்தின் சுளைகளை சாறு பிழிந்து பதப்படுத்தப்பட்ட தேறல் என்னும் கள் தெளிவை குறவர்கள் அருந்தி விலங்குகளைத் துரத்திப் பிடிக்கும் வலிய நாயோடு வேட்டைக்குச் சென்றதை,

"தீம்பழுப் பலவின் சுளைவிளை தேறல்
வீனை அம்பின் இளையரொடு மாந்தி
ஓட்டியல் பிழையா வயநாய் பிற்பட
***வேட்டம் போகிய குறவன் ...."* (அகம்.182:3-6)**

என்னும் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. பண்டையோர் பலாப்பழத்தின் சுளையை பிழிந்து தேறல் என்னும் கள்தெளிவை தயாரித்துள்ளனர் என்பதும், வேட்டைக்குச் செல்லும் குறவர்கள் களைப்புத் தெரியாமல் இருப்பதற்காக கள்ளை அருந்தியுள்ளனர் என்பதும், உணவுக்காக காட்டு விலங்குகளை வேட்டையாடச் செல்லும்போது வேகமாக ஓடும் விலங்குகளைத் துரத்திப் பிடிப்பதற்கு நாயை உடன் அழைத்துச் சென்ற குறிப்பும் மேற்கண்ட செய்தியின் வாயிலாக பெறமுடிகிறது.

காந்தள் பூவினால் தொடுத்த கண்ணியை அணிந்த செல்வக் குடியினர், பெரிய பலாப்பழத்தின் சுளையை உண்டு, மூங்கில் குழாயில் வார்த்து

முற்றச்செய்த பிழி என்னும் கள்ளினைப் பருகி மகிழ்ச்சியாக இருந்தமையை,

"முழவி னமைந்த பெரும்பழ மிசைந்து
சாறயர்ந் தன்ன காரணி யாணர்த்
தூம்பகம் பழுனிய தீம்பிழி மாந்திக்
காந்தளங் கண்ணிச் செழுங்குடிச் செல்வர்
கலிமகிழ் ...." *(பதிற்றுப்.81:19-23)*

என்னும் பாடல் தெரிவிக்கின்றது. சங்ககால மக்கள் பலாப்பழத்தின் சுளையை 'பிழி' என்னும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். குறவர்கள் வேட்டையின் களைப்பினைப் போக்குவதற்கும், செல்வர்கள் மகிழ்ச்சியாக இருப்பதற்கும் கள்ளை அருந்தியுள்ளனர் என்பது மேற்கண்ட பாடல் மூலம் தெரியவருகின்றது.

மா, பலாவின் சாற்றோடு தேன் கலந்து சமைக்கப்பட்ட கள்

பழந்தமிழர் மாம்பழம், பலாப்பழம் போன்றவற்றைச் சாறு பிழிந்து தேனுடன் கலந்து நீண்ட மூங்கிற் குழாயில் வார்த்து நெடுநாள் புளிக்க வைத்து கடிய வேகங்கொண்ட பாம்பின் நஞ்சை ஒத்த 'தோப்பி' என்னும் கள்ளைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர்.

"தேன்தேர் சுவைய திரளரை மாஅத்துக்
கோடைக் கூழ்த்த கமழ்நறுந் தீங்கனி
பயிர்ப்புறு பலவின் எதிர்ச்சுளை யளைஇ
இறாலொடு கலந்த வண்டமூ சரியல்
நெடுங்கண் ஆடமைப் பழுநிறக் கடுந்திறற்
பாப்புக்கடுப் பன்ன தோப்பி" *(அகம்.348:2-7)*

என்னும் பாடல் இதனை வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி பழந்தமிழர் தோப்பி என்னும் கள்தெளிவைக் காய்ச்சிய முறை தெற்றென வெளிப்படுகிறது.

தோப்பிக்கள் தயாரிப்பு முறை குறித்து குருவிக்கரம்பை வேலு, *"பலாச்சுளை+மாம்பழச்சாறு+தேன் ஆகிய மூன்றையும் சம அளவில் கலந்து ஒரு சாடியில் மூடி வைத்துவிட வேண்டும். பல நாள்கள் கடந்த பின் அதனை எடுத்துக் குடிக்க வேண்டும். பலநாள் இருந்தால்தான் 'விளைந்த தோப்பி' ஆகும். அளவோடு குடித்தால் உடலுக்கு நல்லது அளவுக்கு மிஞ்சினால் குடியனாகவும் தடியனாகவும் ஆக்கிவிடும் தோப்பி"*[12] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

மேற்கண்ட சான்றுகளின் வழி மா, பலா போன்றவற்றின் சாற்றோடு தேனைக் கலந்து மூங்கில் அல்லது சாடியில் நிரப்பி நெடுநாள் புளிக்க வைத்து வடிப்பது 'தோப்பி' என்னும் கள் தெளிவு ஆகும். இது பாம்பின் நஞ்சுக்கு ஒப்பானது என்றும், மிகுந்த போதையைத் தரக்கூடியது என்றும் புலவர்களால் 'தோப்பிக்கள்' சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளது.

குறிஞ்சிநில மலைப்பகுதியில் பழுத்த மிளகுகள் சிந்திக் கிடக்கின்ற பாறையின் சுனைநீரில் பெரிய மாமரத்தின் கனி உதிர்வதாலும், பலாமரத்திலுள்ள பழமும் தேனும் உடைந்து வீழ்வதாலும் சுனைநீர் கள்ளாக மாறிவிடுகிறது. இதனை,

> *"பழுமிள குக்க பாறை நெடுஞ்சுனை*
> *முழுமுதற் கொக்கின் தீங்கனி உதிர்ந்தெனப்*
> *புள்ளெறி பிரசமொ டீண்டிப் பலவின்*
> *நெகிழ்ந்துகு நறும்பழம் விளைந்த தேறல்"* *(குறிஞ்சிப்.187-190)*

என்னும் பாடல் தெரிவிக்கின்றது. மாம்பழம், பலாப்பழம், தேன் ஆகியவற்றின் கூட்டால் தேறல் என்னும் கள்ளை பழந்தமிழர் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர் என்ற செய்தியைப் மேற்கண்ட பாடல்வாயிலாகப் பெறமுடிகின்றது.

வாழை, பலாச்சுளையுடன் தேன் கலந்து உருவான கள்

பாறைக்கு அருகாமையில் உள்ள நீர் தேங்கிய நெடிய சுனையில்

நீண்ட இலைகளை உடைய வாழையின் கனி உதிர்வதாலும், பலாவின் முற்றிய சுளையோடு பாறையில் இருக்கும் தேன் ஒழுகுவதாலும் அச்சுனைநீர் கள்ளாக மாறியுள்ளது இதனை,

"கோழிலை வாழைக் கோண்மிகு பெருங்குலை
ஊழுறு தீங்கனி உண்ணுநர்த் தடுத்த
சாரற் பலவின் சுளையொ டூழ்படு
பாறை நெடுஞ்சுனை விளைந்த தேறல்" *(அகம்.2:1-4)*

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. வாழைப்பழம், பலாப்பழம் போன்றவற்றைச் சாறுபிழிந்து தேனுடன் கலந்து நெடுநாள் முற்ற வைத்துப் பெறப்படுவது 'தேறல்' என்னும் கள் தெளிவு என்பதை இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

மூங்கிற்குழாயில் தேனை வார்த்து முற்ற வைத்துச் சமைத்த கள்

மூங்கிற் குழாயில் தேனை வார்த்துக் கள் தயாரிப்பது பண்டையோர் வழக்கம் என்பதை,

"வேய்ப்பெயல் விளையுள் தேக்கள் தேறல்" *(மலைபடு.171)*
"திருந்தமை விளைந்த தேக்கள் தேறல்" *(மலைபடு.522)*

என மலைபடுகடாமும், கொடிய கொலைத் தொழில் புரியும் குறவர்கள் மூங்கிற் குழாயில் முற்றிய தேனை வார்த்துக் கள் காய்ச்சியதை,

"கொடுந்தொழில் வல்விற் கொலைஇய கானவர்
நீடமை விளைந்த தேக்கள் தேறல்" *(திருமுருகு.195-196)*

என்னும் திருமுருகாற்றுப்படை பாடலடிகளும் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. மூங்கில் குழாயில் கள் காய்ச்சும் வழக்கம் பழந்தமிழகத்தில் பெருகக் காணப்பட்டுள்ளதை மேற்கண்ட பாடல் செய்திகள் மூலம் அறியமுடிகின்றது.

மூங்கில் குழாயில் வார்த்து மது தயாரிப்பது குறித்து தி.மு.கந்தசாமி, ***“மதுவைத் தயாரிப்பதில் பெரும் பங்கு கொள்வது அதனைப் புளிக்க வைப்பதாகும். புளிக்க வைப்பதனைப் பல வகையாகச் செய்வார். அப்பல வகையில் மூங்கிற் குழாயில் இட்டுப் புளிக்க வைத்தல் ஒரு வகையாகும். இம்முறையைச் சங்ககால மக்கள் கடைப் பிடித்துள்ளனர்.”***[13] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார்.

மேற்கண்ட பாடல் செய்திகளின் மூலம் மூங்கிற் குழாயில் முற்றிய தேனை வார்த்து நெடுநாள் முற்றச் செய்து தயாரிக்கப்படுவது ‘தேறல்’ என்னும் கள்தெளிவு என்பதை அறியமுடிகிறது.

மூங்கிற் குழாயில் தேனை வார்த்துச் செய்யப்பெற்ற கள்ளை ஒரு சிற்றூரில் வாழும் அனைத்துத் தரத்து மக்களும் உண்டு மகிழ்ச்சியாக இருந்தமையை கீழ்வரும் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

“அம்பனை விளைந்த தேக்கட் டேறல்
வண்டுபடு கண்ணியர் மகிழும் சீறூர்” *(அகம்.368:14-15)*

இப்பாடலடிகள் மூலம் ஓர் ஊர் முழுவதும் உள்ள மக்கள் கள் அருந்தும் பழக்கம் உடையவராக இருந்துள்ளனர் என்பது புலனாகிறது.

மூங்கிற்குழாயில் தேனை வார்த்து நிலத்தில் புதைத்துச் சமைத்த கள்

பாரிக்கு உரிமையான பறம்பு மலையில் வாழ்ந்த மக்கள் மூங்கிற்குழாயில் தேனை வார்த்து நெடுநாள் நிலத்தின்கீழ் புதைத்துப் புளிக்க வைத்துத் ‘தேறல்’ என்னும் கள்தெளிவைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். இதனை,

“ நிலம்புதைப் பழுனிய மட்டின் தேறல்” (புறம்.120-12)

என்னும் பாடலடி புலப்படுத்தியுள்ளது.

நிலத்தின் கீழ் புதைத்து வைத்துக் கள் தயாரிப்பது குறித்து பதிற்றுப்பத்து உரையாசிரியர், ***"மூங்கிற் குழாயில் கள்ளை ஊற்றி அதனோடு களிப்பூட்டுவதற்குரிய பொருட்களையும் கூட்டி குழாயின் வாயை நன்கு மூடி, நிலத்திற்கு அடியிலும் நெல்லிலும் புதைத்து வைத்துக் கள்ளிற்குச் சுவையேற்றுவது வழக்கம்"***[14] என்று எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

மூங்கிற் குழாயில் தேனை வார்த்துப் பூமிக்கு அடியில் பல நாள் புதைத்து வைத்து 'மட்டு' என்னும் கள் தெளிவைச் சங்ககால மக்கள் தயார் செய்துள்ளனர் என்பதை மேற்கண்ட செய்திகளின் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

பூ அரும்புகளைக் கொண்டு வடிக்கப்பட்ட கள்

பதிற்றுப்பத்தின் நான்காம் பத்தின் பாட்டுடைத் தலைவன், நார்முடிச் சேரல் காப்பியாற்றுக் காப்பியனார் என்னும் புலவரால் சிறப்பிக்கப்பட்டவன். இவன் இரவலர் தம்மை விட்டு நீங்காமல் இருக்க வேண்டும் என எண்ணினான். அதனால் தெளிந்த கள்ளில் களிப்பு மிகுந்த பொருளைச் சிறிதளவு சேர்த்துப் போதை தருமாறு தயாரிக்கப்பட்ட 'அரியல்' என்னும் கள்ளை அவர்களுக்கு வழங்கித் தான் அவர்களோடு ஒருங்கமைந்து கள் அருந்த வேண்டும் என்பதற்காகப் பூவரும்புகளால் களிப்பு மிகாவாறு தனக்கெனச் செய்யப் பெற்ற 'நறவு' என்னும் கள் தெளிவை அருந்தினான். இதனை,

> *"....................................... தெண்கள்*
> *வறிதுகூட் டரிய லிரவலர்த் தடுப்பத்*
> *தான்றர வுண்ட நனைநறவு மகிழ்ந்து"* *(பதிற்று.40:17-19)*

என்னும் பதிற்றுப்பத்துப் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்துகின்றன. மேற்கண்ட பாடலடிகளில் இடம்பெற்றுள்ள 'தெண்கள்' என்பதற்கு உரையாசிரியர் **"தெளிந்த கள்"**[15] என்று குறிப்பிட்டிருப்பதால் ஏற்கனவே தயாரித்துச் சாடிகளில் ஊற்றி நெடுநேரமான கள் என்பது புலனாகிறது. இக்கள்ளோடு

களிப்பு மிகுந்த பொருள்களைக் கலந்து போதை தரக்கூடிய அரியல் என்னும் கள்ளாக மாற்றியுள்ளனர் என்பதும், அரசனுக்குப் பூவரும்புகளோடு களிப்புக் குறைவான பொருள்களைச் சேர்த்து நறவு என்னும் கள் தெளிவைத் தயாரித்துள்ளனர் என்பதும் தெரியவருகிறது. இவ்வாறு மாற்றம் செய்வதற்குப் பழந்தமிழர்கள் சாடிகளைக் கலனாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இதுகுறித்து தி.மு.கந்தசாமி, ***"கள்ளைப் புளிக்க வைக்கப் பயன்படுத்தப்படும் ஒரு வகையான கலமே சாடி எனப்படும். தற்போது பெரிய மண்குடத்தைச் சாடி என்பர். இச்சாடிகளைக் கொண்டு நிலத்தின் கீழ் புதைத்துப் புளிக்கச் செய்வர். எளிய முறையில் தயாரித்தல், மலிவானவிலை, விரைவில் புளிப்படையச் செய்யும் தன்மை ஆகியவற்றைக் கொண்டு இதனைப் பயன்படுத்துகின்றனர்"***[16] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

இதன்வழி கள்ளைத் தயாரிப்பதற்கும், புளிப்படையச் செய்வதற்கும், சேமித்து வைப்பதற்கும் சாடிகளைப் பழந்தமிழர் பயன்படுத்தி உள்ளனர். கள் தயாரிப்பில் சேர்க்கப்பட்ட களிப்பு மிகுந்த, குறைந்த பொருள்கள் என்ன என்பது பற்றிச் சங்க இலக்கியப் பாடல்களில் குறிப்புகள் ஏதும் காணப்படவில்லை என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

வட்டாறு எழினியாதன் நாட்டில் வாழும் கோசர் இனமக்கள் பூவரும்புகளால் செய்யப்பெற்ற நனைகள் இருந்தபோதும், நறவு என்னும் கள் தெளிவை உண்டு மகிழ்ந்து குரவையாடுதல் வழக்கம் என்பதனை,

"நனைக்கள்ளின் மனைக்கோசர்
தீந்தேற னறவுமகிழ்ந்து
தீங்குரவைக் கொளைத்தாங்குந்து" *(புறம்.396:7-9)*

என்னும் புறநானூற்று பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றன. கோசர் இனமக்கள் குரவையாடும் போது நறவு என்னும் கள் தெளிவை அருந்தியுள்ளனர் என்பது இதன்மூலம் அறியமுடிகிறது.

பெண்ணைப் பெற்ற தாய், தந்தையர் தம் மகளின் திருமணத்திற்காக வேண்டி பூவரும்புகளால் செய்து வடிக்கப்பட்ட தேறல் என்னும் கள் தெளிவை அருந்தி மணமகன் இல்லத்திற்கு மணம் பேசச் சென்றதை,

> *"நனைவிளை நறவின் தேறல் மாந்திப்*
> *புனைவினை நல்லில் தருமணற் குவைஇப்*
> *பொம்மல் ஓதி எம்மகள் மணனென*
> *வதுவை அயர்ந்தனர் நமரே"* *(அகம்.221:1-4)*

என்னும் கயமனார் பாடல் உரைக்கின்றது. தற்காலத்தில் நடைபெறும் திருமணங்களில் மது விருந்து அளிக்கப்படுவதைப் போலவே சங்க காலத்திலும் திருமணத்தின் போது கள் விருந்து படைக்கப்பட்டுள்ளது என்பதை இப்பாடல் மூலம் தெரியவருகின்றது.

தாவரத்தின் இன்றியமையாத உறுப்பாக விளங்கும் பூக்களைப் பயன்படுத்தி 'நறவு' என்னும் கள் தெளிவைப் பழந்தமிழர் தயாரித்துள்ளனர். அரசனுக்குத் தனியாகக் கள் தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது. அரசன் இரவலர்களோடு ஒருங்கமைந்து கள் அருந்தியுள்ளான். கள் தயாரிப்பதற்கும், புளிப்படையச் செய்வதற்கும் சாடிகள் பயன்பட்டுள்ளன. கோசர் இன மக்கள் கள் குடித்துக் குரவைக் கூத்து நிகழ்த்தியுள்ளனர். பண்டைய திருமணத்தின் போது கள் விருந்து நடைபெற்றுள்ளது என்பன போன்ற செய்திகளை மேற்கூறப்பட்ட பாடல் செய்திகள் மூலம் பெறமுடிகிறது.

நெல் கொண்டு சமைக்கப்பட்ட கள்

பழந்தமிழர் இயற்கையாகக் கிடைத்த மாம்பழம், பலாப்பழம், வாழைப்பழம், தேன், பூ அரும்புகள் முதலியவற்றிலிருந்து கள்ளை உருவாக்கியது போலவே உணவுக்காகப் பயிர்செய்த நெல், தினையரிசி முதலானவற்றிலிருந்தும் கள்ளைத் தயார் செய்து அருந்தியுள்ளனர்.

பழந்தமிழர் உணவுக்காகப் பயன்படுத்திய தானியங்களுள் நெல்

முதன்மை பெற்று விளங்கியுள்ளது. பழந்தமிழகத்திலிருந்த நெல்வகைகள் பற்றி சே.நமச்சிவாயம், ***"கூல வகைகளில் பழந்தமிழர்களும், இன்றைய தமிழர்களும் மிகுதியாகப் பயன்படுத்துவது நெல்லேயாகும். இது தமிழர்களுக்குரிய உணவு வகைகளில் தலைசிறந்ததாகும். இது ஒற்றை விதை-யிலைத் தாவரத்தைச் சார்ந்தது. இளநெல், ஐவனநெல்(மலைநெல்), சாலிநெல், சுவல்விளைநெல், வத்தம்(கருடச்சம்பா), வெண்ணெல், செந்நெல் ஆகியவை நெல்லின் வகையைக் குறிப்பிடுவன. இவற்றுள் செந்நெல்லே மிகவும் உயர்ந்தது. நெல்லின் கதிர்களைப் புலவர்கள் ஆய்கதிர், இருங்குகதிர், இறங்குகதிர், நீடுகதிர், பிணங்கு கதிர் எனப் பலவாறாகச் சுட்டியுள்ளனர்"***[17] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

இதன்வழி தமிழகத்திலிருந்த நெல் வகைகளையும், நெல்லைப் புலவர்கள் பலவாறு பாடிச் சிறப்பித்துள்ளதையும் அறிய முடிகிறது. சங்ககால மக்கள் நெல்லில் இருந்து 'அரியல்' என்னும் கள்ளைத் தயாரித்துள்ளனர்.

"அவிழ்நெல்லின் னரியலாருந்து" (புறம்.395:8)

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடி இதனை உறுதிப்படுத்துகிறது. இப்பாடல் அடிக்கு உரையாசிரியர் ***"நற்சோற்றினின்றும் இறக்கப்பட்ட கள்"***[18] என்று குறிப்பிடுகிறார். இக்குறிப்பின்வழி நெல்லினை இடித்துச் சோறாக்கி வடிக்கப்பட்டது 'அரியல்' என்னும் கள் என்பது புலனாகிறது.

மூங்கிற் குழாயில் முற்றிய தேனை வார்த்துச் செய்யப்பெற்ற தேறல் என்னும் கள்ளின் தெளிவை நிரம்பப் பருகிய பின், நெல்லால் சமைக்கப்பட்ட நறவு என்னும் கள்ளின் தெளிவை அருந்தி மக்கள் மகிழ்ச்சியாக இருந்தமையை,

"வேய்ப்பெயல் விளையுள் தேக்கள் தேறல்
குறைவின்று பருகி நறவுமகிழ்ந்து...." (மலைபடு.171-172)

என்னும் மலைபடுகடாம் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. மேற்கண்ட பாடலடிகளின் வழி அரியல், நறவு என்னும் கள் வகைகள் நெல்லைக்குற்றி காய்ச்சி வடித்துத் தயாரிக்கப்படுவது என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகிறது.

தோப்பி நெல்லில் சமைக்கப்பட்ட கள்

'தோப்பி' என்னும் நெல்லில் இருந்து தயாரிக்கப்பட்டது தோப்பிக்கள் ஆகும். இதனை,

"இல்லடு கள்ளின் தோப்பி பருகி"* *(பெரும்பாண்.142)

என்னும் உருத்திரங்கண்ணனார் பாடலடி வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இப்பாடல் அடிக்கு உரையாசிரியர் ***"தமது இல்லிலே சமைத்த கள்ளுக்களில் இனிதாகிய நெல்லாற் செய்த கள்ளையுண்டு"***[19] என்று குறிப்பிடுகின்றார். இக்குறிப்பின் வழி சங்க கால மக்கள் தம்முடைய இல்லத்திலேயே பலவகையான கள்ளைத் தயாரித்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

ஒரு பெண் வீட்டில் சமைத்த தோப்பிக்கள்ளைப் பருகிக் களிப்பு மிகுந்து துடியின் தாளத்திற்குப் பொருந்திய வண்ணம் நடனமாடியதை,

"துடியின் அடிபெயர்த்துத் தோளசைத்துத் தூக்கி
அடுநறா மகிழ்தட்ப ஆடுவாள் தகைமையின்"* *(பரி.21:19-20)

என்னும் பரிபாடல் பாடலடிகள் சுட்டி நிற்கிறது.

தோப்பிக்கள் பற்றி மா.இராசமாணிக்கனார், ***"மதுரை மாவட்டத்தில் தொப்பி(தோப்பி) நெல் என ஒரு வகையுண்டு. இத்தோப்பி அரிசியைக் கொண்டு தயாரிக்கப்பட்ட கள் தோப்பி எனப் பெயர்பெற்றது போலும்"***[20] என்று பதிவு செய்துள்ளார். இக்கூற்றின் வழி 'தோப்பிக்கள்' தொப்பி என்ற நெல்வகையினால் தயாரிக்கப்பட்டது எனத் தெரியவருகின்றது.

குற்றாத கொழியலரிசியால் சமைக்கப்பட்ட கள்

மருதநிலத்தில் வாழ்ந்த மக்கள் குற்றாத கொழியல் அரிசியைப் பானையில் ஏற்றிக் களியாகத் துழாவிக் கூழ்போல தயாரித்து வாய் அகன்ற தாம்பாளத்தில் பெய்து ஆற்றுவார். பின் நெல்முளையை இடித்து அக்கூழ்க் கலவையுடன் சேர்த்து அக்கலவையை இனிமை பெறும்படி இரண்டு இரவும், இரண்டு பகலும் சாடியில் இட்டு மூடி வைப்பர். பின்பு வெந்நீரில் வேகவைத்து வடிகட்டி விரலினால் அளைத்துப் பிழிந்து நறும்பிழி என்னும் கள்ளை தயாரித்துள்ளனர். இவ்வழக்கத்தை,

"அவையா வரிசி யங்களித் துழவை
மலர்வாய்ப் பிழாவிற் புலர வாற்றிப்
பாம்புறை புற்றிற் குறும்பி யேய்க்கும்
பூம்புற நல்லடை யளைஇத் தேம்பட
எல்லையு மிரவு மிருமுறை கழிப்பி
வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சற விளைந்த
வெந்நீர் அரியல் விரலலை நறும்பிழி" *(பெரும்பாண்.275-281)*

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடல் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. இதன்வழி பழந்தமிழர் வீட்டில் தயாரித்த கள் வகைகளுள் நறும்பிழியும் ஒன்று எனத் தெரியவருகிறது.

இந்நறும்பிழி தயாரிப்பு குறித்து தி.மு.கந்தசாமி, *"குற்றாத கொழியலரிசியைக் களியாகத் துழவிச் சமைத்து அக்கலவையை பரந்த வாயையுடைய தட்டைக் கலத்திலே ஊற்றி யாற்றுவர். பின், புற்றாம் பழஞ்சோற்றைப் போன்ற பொலிவு பெற்ற புறத்தையுடைய நல்ல நெல்லின் முனையை இடித்து அதில் சேரக் கலப்பர். களிப்புச் சுவை மிகும் பொருட்டு ஈரிரவும், இருபகலும் உறுதியான அகல்வாய்ச் சாடியில் பெய்து வைப்பர். அதன் வெறியூட்டு நிலை முதிர்ந்து வரும் வெந்நீரில் வேகவைத்து நெய்யரியால் வடிகட்டி விரலால் பரமாய் அலைத்துப் பிழிந்தெடுப்பர். அதுவே*

வெறியூட்டும் கள்ளாம்”[21] என்று குறிப்பிடுகிறார். இக்கூற்றின் வழி 'நறும்பிழி' என்னும் கள் மேற்கூறப்பட்டவாறு தயாரித்து விரலால் அலைத்துப் பிழிந்து தயாரிக்கப்படுவது என்பதை அறிய முடிகிறது. இன்றும் கடற்கரையை ஒட்டியுள்ள மீனவக் குடும்பங்களில் அரிசிச் சோற்றை பூமிக்கடியில் புதைத்து 'சுண்டக்கஞ்சி' என்னும் ஒருவகை மதுவை தயாரித்து அருந்தி வருவது குறிப்பிடத்தக்கது.

தினை கொண்டு சமைக்கப்பட்ட கள்

சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்திய கூலவகை உணவுப் பொருட்களில் தினையும் ஒன்று. இது சிறுதினை, செந்தினை என வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. தினையை இடித்து மாவாக்கிப் பழந்தமிழர் உணவாக உண்டதை,

“உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண்ணிடி நுவணை” ***(மலைபடு.445)***

என்னும் மலைபடுகடாம் பாடலடி இயம்புகிறது.

முல்லை நிலம் சூழ்ந்த குன்றின் அடிவாரத்தில் உள்ள சிற்றூரில் வாழும் மறவர்கள் வேட்டையாடிக் கொண்டு வந்த மான்கறியோடு தினை கொண்டு சமைத்த கள்ளின் தெளிவை வைத்துப் பருகியதை,

“புன்புலந் தழீஇய பொறைமுதற் சிறுகுடித்
தினைக்கள் ளுண்ட தெறிகோல் மறவர்
விசைத்த வில்லர் வேட்டம் போகி
முல்லைப் படப்பைப் புல்வாய் கெண்டுந்” ***(அகம்.284:7-10)***

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. பழந்தமிழர் தினையை இடித்து மாவாக்கி உணவாக உண்டுள்ளதையும், தினையில் இருந்து கள் உருவாக்கப்பட்டுள்ளதால் அதற்கு 'தினைக்கள்' என்று பழந்தமிழர் பெயரிட்டு வழங்கியுள்ளதையும் இப்பாடல் மூலம் அறியமுடிகிறது.

பரதவ மகளிர் தீ மூட்டிச் சமைத்த கள்

பெரிய தோளினையும், இத்தகைய களங்கமில்லா முகத்தைப் பெற்றிலேமே என நிலவும் ஏங்கும் எழில் முகத்தினையும், கூரிய வேல் போன்ற கண்களையும் பெற்ற பரதவப் பெண்கள் பேரலைகள் அடித்துக் கொண்டு வந்து கரை ஒதுக்கிய அகில் மரத்தைக் கொண்டு சென்று விறகாக்கி தீ மூட்டி கள் காய்ச்சி வடித்தமையை,

> ***"வீங்குதிரை கொணர்ந்த விரைமர விறகிற்***
> ***கரும்புகைச் செந்தீ மாட்டிப் பெருந்தோள்***
> ***மதியேக் கறூஉம் மாசறு திருமுகத்து***
> ***நுதிவேல் நோக்கின் நுளைமகள் அரித்த***
> ***பழம்படு தேறல் ...." (சிறுபாண்.155-157)***

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. பரதவப் பெண்கள் அகில்மர விறகால் தீ மூட்டிச் சமைத்துத் தேறல் என்னும் கள்ளைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளதையும், பரதவப்பெண்களின் அழகும் இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

இல்லத்தில் காய்ச்சப்பட்ட கள்

சங்க கால மக்கள் தம் குடும்பத்திற்குத் தேவையான கள்ளைத் தாமே தமது இல்லத்தில் சமைத்துக் கொண்டுள்ளனர். இதனை,

> *"இல்லடு கள்ளின் சில்குடிச் சீறூர்ப்*
> *புடைநடு கல்லி னாட்பலி யூட்டி" (புறம்.329:1-2)*

என்னும் மதுரை அறுவை வாணிகன் இளவேட்டனார் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றன. ஓர் ஊர் முழுவதும் உள்ள இல்லங்களில் கள் காய்ச்சியுள்ளதையும், இல்லங்களில் சமைக்கப்பட்ட கள்ளை நடுகல்லிற்குப் பலியாகச் செலுத்தியுள்ளதையும் நோக்கும்போது வீடுகளில் கள் தயாரிப்பது

தவறு என்று அக்கால மக்கள் எண்ணவில்லை என்பதும் இப்பாடல் மூலம் தெரியவருகின்றது.

பழந்தமிழகத்தில் இடங்கள்தோறும் கள் காய்ச்சி வடித்தச் செய்தியை மதுரைக்காஞ்சி,

"களந்தோறும் கள் ளரிப்ப" *(மதுரைக்.753)*

என்னும் பாடலடி இயம்புகிறது. சங்க காலத்தில் இடங்கள்தோறும் கள் காய்ச்சும் பழக்கம் நிலவி வந்துள்ளதையும் தம் குடும்பத்திற்குத் தேவையான கள்ளை மக்கள் தாமே தமது இல்லத்தில் சமைத்துக் கொண்டனர் என்பதையும் மேற்கண்ட செய்திகளின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

துறைமுகத்தில் காய்ச்சப்பட்ட கள்

காவேரிப் பூம்பட்டினத்தில் பல்வேறு நாடுகளிலிருந்து காற்றால் கொண்டு வந்து சேர்த்த நாவாய்கள் நிறைந்திருக்கும் துறைமுகப்பட்டினத்தில் மக்கள் ஆரவாரம் மிக சாடியை வைத்துக் கள் காய்ச்சியதை,

"வேறுபல் நாட்டிற் கால்தர வந்த
பலவினை நாவாய் தோன்றும் பெருந்துறைக்
கலிமடைக் கள்ளின் சாடி அன்னம்" ***(நற்றிணை.295:6-8)***

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி சங்ககால துறைமுகப்பட்டினங்களில் கள் விற்பனை சிறப்பாக நடைபெற்றுள்ளது என்பதை அறியமுடிகிறது.

பழந்தமிழர் தயாரித்த பிற மதுபானங்கள்

தற்கால மதுபானக் கடைகளில் போதை குறைவான நிலையில் விற்கப்படும் பீர், ஒயின் போன்ற மதுபானங்களைப் போல் சங்ககால மக்கள் பலவகையான மதுபானங்களைத் தயாரித்து அருந்தியுள்ளனர். இதனை,

(அ) காமபானம்

(ஆ) அமிர்தபானம்

(இ) தேங்காந்தாரம்

என வரையறுத்துக் காணலாம்.

(அ) காமபானம்

காமபானம் என்பது பழந்தமிழர்கள் அருந்திய மதுபானங்களில் ஒன்றாகத் தெரியவருகிறது. இது காமத்திற்காக அருந்தக் கூடியது என்பதை,

> ***"துணைப்புணர்ந்த மடமங்கையர்***
> ***பட்டுநீக்கித் துகிலுடுத்தும்***
> ***மட்டுநீக்கி மதுமகிழ்ந்தும்" (பட்டினப்.107-109)***

என்னும் பட்டினப்பாலை பாடலடிகள் இயம்புகின்றது. பட்டு நீக்கித் துகிலுடுத்து மட்டு நீக்கி மதுமகிழ்ந்தும் என்ற பாடலடிகளுக்கு உரையாசிரியர், ***"பட்டுடுத்தவற்றை நீக்கிப் புணர்ச்சிக் காலத்துக்கு நொய்யவாகிய வெள்ளியவற்றை உடுத்தும். கள்ளுண்டலைக் கைவிட்டுக் காமபானத்தை உண்டு மகிழ்ந்தும்"***[22] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார்.

இதன்வழி பெண்கள் ஆடவரோடு கூடி இன்புறும்போது காமபானத்தை விரும்பி அருந்தியுள்ளனர் என்பதும், வெண்மையான மெல்லிய ஆடையை உடுத்திக் கொண்டனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

(ஆ) அமிர்த பானம்

அமிர்த பானம் என்பது காமபானத்தோடு தொடர்புடைய மதுவாகும். இப்பானத்தை ஆடவரும் பெண்டிரும் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர். இது கள்ளைக் காட்டிலும் மிகுந்த மகிழ்ச்சியைத் தரக்கூடியது என்பதை,

“முள்ளுறழ் முளையெயிற் றமிழ்தூறுந் தீநீரைக்

கள்ளினு மகிழ்செயு மெனவுரைத்து மமையாரென்ள” (கலித்.4:13-14)

என்னும் கலித்தொகை பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. கள்ளை விட மிகுந்த மகிழ்ச்சியைத் தரக்கூடியது அமிர்த பானம் என்ற செய்தியை இப்பாடலடிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

மகளிர் தம்முடன் கூடி இன்புற்ற ஆடவனுக்குச் சமையல் கலை வல்லுனர்களால் நேர்த்தியாக இல்லத்தில் சமைக்கப்பட்ட அமிர்தம் போன்ற ஒருவகையான காமபானத்தையும், அமிழ்தத்தை ஒத்த உணவினையும் வழங்கி விருந்து செய்துள்ளமையை,

“மார னொப்பார் மார்பணி கலவி

அரிவைய ரமிர்தபானம்

உரிமை மாக்க ளுவகையமிர் துய்ப்ப” (பரி.8:119-121)

என்னும் பரிபாடல் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. சமையல் கலை வல்லுனர்களால் நேர்த்தியாக இல்லத்தில் சமைக்கப்பட்டது அமிர்தபானம் என்பதும், புணர்ச்சிக் காலத்தில் காமத்தை மிகுவிக்கும் பொருட்டு செய்யப்பெற்ற காமபானத்தோடு தொடர்புடையது இவ்வமிர்தபானம் என்பதையும் இதன்வழி பெறமுடிகிறது.

(இ) தேங்காந்தாரம்

தேங்காந்தாரம் என்பது ***“வேற்றுப் புலத்து மது”***[23] என சே.நமசிவாயம் குறிப்பிட்டுள்ளார். குறிஞ்சி நிலப் பகுதியில் முள்ளுடைய செடியில் பட்டாணிக் கடலைப் போன்று பழுத்துத் தொங்குவது காரைப்பழமாகும். இப்பழத்தினைக் கால்நடை ஓட்டிச்செல்வோர் பறித்து உண்பர். காரைப்பழத்தின் சுவையை உணர்ந்த பழந்தமிழர்கள் இதனைத் தேங்காந்தாரம் என்னும் மதுவிற்கு இணையாக ஒப்பிட்டுக் கூறியுள்ளமையை,

"முட்காற் காரை முதுபழ னேய்ப்பத்

தெறிப்ப விளைந்த தேங்கந் தாரம்" *(புறம்.258:1-2)*

என்னும் உலோச்சனார் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றன. இதன்வழி தேங்காந்தாரம் என்பது பழந்தமிழர் அருந்திய மதுவகைகளுள் ஒன்று எனத் தெரியவருகிறது. பழந்தமிழர் தயாரித்த பிற மதுபானங்கள் என்னும் தலைப்பில் கிடைத்த பாடல் செய்திகளின் மூலம் காமபானம் என்பது காமத்தை மிகுவிக்கும் பொருட்டு பழந்தமிழர் தயாரித்து அருந்தியுள்ளனர். அமிர்தபானம் காமபானத்தொடு தொடர்புடையது. கள்ளைக் காட்டிலும் மிகுந்த மகிழ்ச்சியைத் தரக்கூடியது. காந்தாரம் என்ற மது சங்ககால மக்கள் அருந்திய மதுவகைகளுள் ஒன்று. இம்மது காரைப்பழத்தோடு தொடர்புடையது என்பன போன்ற செய்திகளையும் அறியமுடிகிறது.

வெளிநாடுகளில் இருந்து இறக்குமதியான மதுபானம்

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளும் மதுவும் உள்நாட்டிலேயே செலவாயின. அவை வெளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்யப்படவில்லை. ரோமாபுரியிலிருந்து தமிழகத்திற்கு வாணிபம் செய்ய வந்த யவனர்கள் திராட்சைப் பழச்சாற்றினால் தயாரிக்கப்பட்ட 'ஒயின்' என்னும் மதுபானத்தைக் கொண்டு வந்து தமிழகத்தில் விற்பனை செய்துள்ளனர். இதன் விலை அதிகம் என்பதால் இதனை அரசர்கள் வாங்கி அருந்தியுள்ளனர். இதனை,

"யவனர் நன்கலந் தந்த தண்கமழ் தேறல்

பொன்செய் புனைகலத் தேந்தி நாளும்

ஒண்டொடி மகளிர் மடுப்ப மகிழ்சிறந்

தாங்கினி தொழுகுமதி யோங்குவாண் மாற" *(புறம்.56:18-21)*

என்னும் பாடலில் மதுரைக் கணக்காயனார் மகன் நக்கீரனார் புலப்படுத்தியுள்ளார்.

வெளிநாடுகளிலிருந்து வாணிபம் செய்யவந்த யவனர் மதுபானத்தைக் கொண்டு வந்து தமிழகத்தில் விற்பனை செய்துள்ளதையும் பண்டைய அரசர்கள் தேறல் என்னும் மதுபானத்தைப் பொன்னால் செய்யப்பட்ட கலத்தில் வார்த்து அருந்தியுள்ளனர் என்பதையும் இப்பாடல் செய்தியின் மூலம் அறிய முடிகிறது.

கள்ளின் பண்புகள்

கள்ளின் பண்பு கள் தயாரிப்பில் சேர்க்கப்படும் உட்பொருளை மையமிட்டு அமைகின்றது. மேலும் கள்ளின் சுவை, மணம், நிறம், தன்மை போன்ற கூறுகளிலும் அதன் பண்புகள் வெளிப்படுவதாய் அமைகின்றது.

கள்ளின் சுவை

முற்ற விளைந்த கள்ளின் சுவை களாப்பழத்தின் புளிப்பைப்போல் புளிப்புச்சுவை நிரம்பியது என்பதனை,

"களவுப் புளியன்ன விளைகள் ...." *(புறம்.328:8)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடி எடுத்துக்காட்டுகின்றது. இதன்வழி கள்ளின் சுவை புளிப்புச் சுவையுடையது எனத் தெரியவருகிறது.

கள்ளின் மணம்

கள் மணம் வீசக்கூடியது. கள் மணம் காற்றில் பரவக் கூடியது என்பதனைக் கீழ்வரும் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

"கள்நா றும்மே கானலந் தொண்டி" *(புறம்.48:4)*

"மணிக்கல நிறைந்த மணநாறு தேறல்" *(புறம்.397:14)*

"இளங்கள் கமழும் நெய்தலம் செருவின்" *(அகம்.113:6)*

என்னும் பாடலடிகள் மூலம் கள் மணம் உடையது என்பதும், ஓர் ஊர் முழுவதும் கள் மணம் வீசியுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது. ஆனால்

பழந்தமிழர் எப்பொருளைக் கொண்டு கள்ளை மணப்படுத்தினர் என்ற செய்தியைச் சங்க இலக்கியப் பாடல்களின் வழி அறியமுடியவில்லை.

கள்ளின் நிறம்

கள்ளின் நிறம், கள் தயாரிக்கப் பயன்படும் மூலப்பொருள்களை மையமிட்டு அமைகின்றது. பழந்தமிழகத்தில் தயாரிக்கப்பட்ட கள்ளும் மதுவும் பெரும்பாலும் தேனிலிருந்தே தயாரிக்கப்பட்டுள்ளன. ***"தேன் எவ்வகைப் பூக்களிலிருந்து சேகரிக்கப்பட்டுள்ளதோ அதற்குத் தக்கவாறு அதன் நிறம் வேறுபடும். தேன் கண்ணாடி போன்று நிறமற்றது. முதல் அடர் சிவப்பு நிறம் வரை இருக்கும். சிகைக்காய் மரத்திலிருந்து சேகரிக்கப்பட்ட தேன் இளம் பழுப்பு நிறமாகவும், கடுகுப் பூந்தேன் மஞ்சள் நிறமாகவும் இருக்கும்"***[24] என அறிவியல் களஞ்சியம் குறிப்பிடுகிறது. எனவே கள்ளின் நிறத்தைத் தீர்மானிப்பது தேன், துணைப்பொருள்கள், தயார் செய்யப்படும் முறை முதலானவற்றை ஒட்டி அமைகிறது என்பதை மேற்கண்ட குறிப்பின் மூலம் அறிய முடிகிறது.

தேனால் சமைத்த கள் மாணிக்கம் போன்ற நிறமுடையதாக விளங்கியதை,

"மணிமருள் தேன்மகிழ் தட்ப ...." ***(பரி.21:57)***

என்னும் பாடலடியும் இயம்புகிறது. இப்பாடலடிக்கு உரையாசிரியர், ***"மாணிக்கம் போன்ற சிவந்த நிறமுடைய தேனாற் சமைத்த கள்"***[25] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். எனவே சிவந்த நிறத் தேனால் செய்யப்பெற்று மாணிக்கத்தைப் போல் விளங்கும் இக்கள் சிவப்பு நிறமுடையது எனத் தெரிகின்றது.

மதுக்குடத்தில் இனிதாக விளைந்து முதிர்ந்த கள் நீலமணியின் நிறத்தைப் போன்று விளங்கியதை,

"................... தசும்புதுளங் கிருக்கைத்

தீஞ்சோறு விளைந்த மணிநிற மட்டம்" *(பதிற்றுப்.42:11-12)*

என்னும் பதிற்றுப்பத்துப் பாடலடிகள் சுட்டி நிற்கின்றன. நீலமணியின் நிறத்தைப் போன்றது என்பதால் குடத்தில் விளைந்த கள் நீலநிறமானது எனத் தெரியவருகிறது. எனவே கள்ளின் நிறம் சிவப்பு மற்றும் நீல நிறமானது என்பதும், கள் தயாரிப்பு முறையும் தயாரிப்பில் சேர்க்கும் பொருள்களும் சேர்ந்து கள்ளின் நிறத்தைத் தீர்மானிக்கின்றன என்பதையும் மேற்கண்ட செய்திகளின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

கள்ளின் தன்மை

கள்ளின் தன்மை அறிவை மயக்கும் குணமுடையதாகும். கள்ளின் வெறிப்பையும், புளிப்பையும் மிகுவிக்கும் பொருட்டு அதனை மூங்கிற் குழாயில் வார்த்து மூடிப் பலநாள் நிலத்துக்கடியில் புதைத்து வைத்துள்ளனர். கள்ளினைப் புளிக்க வைப்பதன் மூலம் அதன் போதைத் தன்மை மிகுந்து காணப்பட்டுள்ளது. இக்கள்ளினைப் பருகுவோருக்குத் தேள் கொட்டினால் நஞ்சு ஏறுவது போன்று போதைத் தன்மை மிகும் என்பதனை,

"தேட்கடுப் பன்ன நாட்படு தேறல்" *(புறம்.392:16)*

என்னும் ஔவையாரின் பாடலடி உரைக்கின்றது. தேறல் என்னும் கள் தேளின் நஞ்சுக்கு ஒப்பானது என்பதை இப்பாடலடியின் மூலம் பெறமுடிகின்றது.

பாம்பு கடித்தால் நஞ்சு எப்படி வேகமாகப் பரவுமோ அதைப்போன்று தோப்பிக் கள்ளின் போதைத் தன்மை விறுவிறு என்று மிகுந்துக் காணப்பட்டுள்ளமையை,

"..கடுந்திறற்

பாப்புக்கடுப் பன்ன தோப்பி ...." *(அகம்.348:6-7)*

என்னும் மதுரை இளம்பாலாசிரியன் சேந்தன்கூத்தனாரின் பாடலடிகள் இயம்புகின்றது. தோப்பி என்னும் கள் பாம்பின் நஞ்சுக்கு ஒப்புமையாக்கப்பட்டுள்ளதை இப்பாடலடிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

பாம்பு வெகுண்டால் படமெடுத்து ஆடும். அவ்வாறு சீறி எழும் பாம்பு தலையை வலப்பக்கமும், இடப்பக்கமும் அசைக்கும். அதுபோல் கள் குடித்தவுடனே தலையை அங்குமிங்குமாக அசைக்கச் செய்து உடனே மயக்கத்தைக் கொடுக்கும் என்பதனை புறநானூறு,

"அரவுவெகுண் டன்ன தேறலொடு ...."   (புறம்.376:14)

என்னும் பாடலடியில் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. தேறல் என்னும் கள் பருகியவுடனே மயக்கத்தைத் தரும் என்ற செய்தியை இதன் மூலம் பெறமுடிகின்றது.

பழந்தமிழர் தயாரித்த கள் வகைகளில் தேறல், தோப்பி என்ற கள் வகைகள் மிகுதியான போதையைத் தரக்கூடியவையாக இருந்துள்ளன. இதன் பொருட்டே தேள், பாம்பு தொடர்பான உவமைகளைக் கூறி இக்கள்ளை புலவர்கள் சிறப்பித்துப் பாடியுள்ளனர் எனத் தெரியவருகிறது.

நிறைவாக

சங்க இலக்கியப் பாடல்களில் கள்ளுக்குப் பதினாறு பெயர்கள் சுட்டப்பட்டுள்ளன. பழந்தமிழர் பனங்கள்ளை நிரம்ப அருந்தியுள்ளனர். பனை மரத்திலிருந்து கள் எவ்வாறு இறக்கப்பட்டது என்ற குறிப்பு சங்க இலக்கியப் பாடல்களில் அறிய முடியவில்லை. மக்களின் தரத்திற்குத் தக்கவாறு குடிவகை வேறுபட்டு இருந்துள்ளது. காடுகளிலும் மலைகளிலும் இயற்கையாக விளைந்த பூ, தேன், மாம்பழம், பலாப்பழம், வாழைப்பழம் உணவுக்காகப் பயிர் செய்த நெல், தினையரிசி முதலானவற்றிலிருந்து நறவு, தேறல், மட்டு, தோப்பி முதலான கள் வகைகளைச் சமைத்தும் புளிக்க வைத்தும் அருந்தி தம்முடைய ஆற்றலைப் பழந்தமிழர் புதுப்பித்துக்

கொண்டுள்ளனர். கள் தயாரிப்பில் தேன் முக்கிய பானமாகச் சேர்க்கப்பட்டுள்ளது. கள் சமைப்பதற்கும், புளிப்படையச் செய்வதற்கும், சேமித்து வைப்பதற்கும் மூங்கிற்குழாய், மண்சாடி முதலானவற்றைக் கலன்களாகப் பழந்தமிழர் பயன்படுத்தி உள்ளனர். கள்ளின் சிறப்புக் கருதி தண்கமழ் தேறல், மணம் கமழ் தேறல் எனப் பலவாறும், கள்ளின் போதைத் தன்மையைத் தேள், பாம்பு முதலியவற்றின் நச்சுத் தன்மையோடு ஒப்பிட்டும் புலவர்கள் பேசியுள்ளனர். கள்ளின் வகை, நிறம், மணம், சுவை, வீரியம் போன்றவை அனைத்தும் கள் தயாரிப்பு முறையை மையமிட்டு அமைகின்றன. இல்லத்தில் கள்ளைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். கள் காய்ச்சுவதிலும் விற்பனை செய்வதிலும் பெண்களே முன்னிருந்து செயல்பட்டுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை இவ்வியல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

அறிய வருவன

- சங்க இலக்கியப் பாடல்களில் கள்ளுக்குப் பதினாறு பெயர்கள் சுட்டப்பட்டுள்ளன. ஊர், அரண்மனை, மலை, தனிமனிதன், அரசன் போன்றோரைக் குறிப்பிடும்போது கள் மிகுதியைச் சுட்டிப் புலவர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

- சங்க கால மக்கள் பனங்கள்ளை நிரம்ப அருந்தியுள்ளனர். ஆனால் எவ்வாறு பனைமரத்திலிருந்து கள் இறக்கப்பட்டது என்ற செய்தி சங்க இலக்கியப் பாடல்களில் இடம்பெறவில்லை.

- பழந்தமிழ் சமூக மக்களின் கள் தயாரிப்பு முறையை கீழ்வரும் ஒன்பது பிரிவுகளில் அடக்கலாம்.

  (1) பனைமரத்துக் கள்(பனங்கள்)

  (2) தேனால் சமைக்கப்பட்ட கள்(பிழி, நறவு, தேறல்)

(3) மாம்பழம், பலாப்பழம், வாழைப்பழம் முதலியவற்றைச் சாறு பிழிந்து தேன் கலந்து சமைக்கப்பட்ட கள்(அரியல், தோப்பி)

(4) பூவரும்புகளோடு தேன் கலந்து சமைக்கப்பட்ட கள்(அரியல், நறவு, தோப்பி)

(5) நெல்லைக் குற்றி உலைவார்த்துச் சமைக்கப்பட்ட கள்(அரியல், நறவு, தோப்பி)

(6) அரிசியை உலைவார்த்துச் சமைக்கப்பட்ட கள்(அரியல், நறும்பிழி)

(7) தினையரிசியைக் குற்றிச் சமைக்கப்பட்ட கள்(தினை கள்)

(8) இல்லத்தில் சமைக்கப்பட்ட கள்(தோப்பி, அரியல்)

(9) பெண்கள் விறகு எரித்துத் தீ மூட்டிச் சமைக்கப்பட்ட கள்(தேறல்)

- கள் தவிர சமையற் கலை வல்லுனர்களைக் கொண்டு நேர்த்தியாகச் சமைக்கப்பட்ட அமிர்தபானம், காமபானம், தேங்காந்தாரம் போன்ற போதை குறைவான மதுபானங்களைப் பழந்தமிழர்கள் சமைத்துள்ளனர். இம்மதுபானங்களைப் பெண்கள் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர்.

- பண்டைய அரசர்களுக்குப் பூவரும்புகளோடு தேன் கலந்த நறவு என்னும் கள் தெளிவு தனியாகத் தயாரிக்கப்பட்டுள்ளது.

- பழந்தமிழகத்தில் காய்ச்சப்பட்ட கள்ளும், மதுவும் உள்நாட்டிலேயே செலவாயின. அவை வெளிநாடுகளுக்கு ஏற்றுமதியாகவில்லை. ஆனால் வெளிநாடுகளில் இருந்து வாணிபம் செய்ய வந்த 'யவனர்கள் திராட்சைப் பழச்சாற்றினால் செய்யப் பெற்ற மதுபானங்களைக் கொண்டு வந்து தமிழகத்தில் விற்பனை செய்துள்ளனர்.

- கள் சமைப்பதற்கும், புளிப்படையச் செய்வதற்கும், சேமித்து வைப்பதற்கும் மூங்கிற்குழாய், மண்சாடி முதலியவற்றைக் கலன்களாகப் பழந்தமிழ் மக்கள் பயன்படுத்தி உள்ளனர்.

- கள்ளைத் தூய்மை செய்வதற்குப் பனைமரத்தின் பன்னாடையைக் கலனாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இதனைச் சங்க இலக்கியம் “நாரரி” என்று குறிப்பிட்டுள்ளது.

- கள்ளைத் தண்கமழ் தேறல், மணம்கமழ் தேறல், இன்களி நறவு எனப் பலவாறும், கள்ளின் போதைத் தன்மையை தேள், பாம்பு முதலியவற்றின் நஞ்சோடும் புலவர்கள் ஒப்பிட்டுப் பேசியுள்ளனர்.

- கள்ளின் போதைத் தன்மை அறிவை மயக்கும் குணமுடையதாகும். கள்ளின் நிறம், மணம் முதலானவை கள் தயாரிப்பில் சேர்க்கப்படும் தேன், பிற உட்பொருளையும் மையமிட்டு அமைகிறது.

- கள்ளின் சுவை களாப்பழத்தின் புளிப்புச் சுவையைப் போன்றது என்றும், கள்ளின் மணம் காற்றில் பரவக்கூடியது என்றும் புலவர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளனர்.

- கள் தயாரிக்கும் முறை, முதிர்ச்சி நிலை, சுவை, தரம் முதலானவற்றை அடியொற்றி கள்ளின் வகை பிரித்தரியப்பட்டுள்ளது.

- சங்க கால மக்கள் இல்லத்தில் கள்ளைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். கள் காய்ச்சுவதையும், விற்பனை செய்வதையும் சங்ககாலப் பெண்கள் தொழிலாக மேற்கொண்டுள்ளனர் என்பதும் தெளிவாகிறது.

குறிப்புகள்

1. க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி, இ.அண்ணாமலை. ப.276
2. அபிதானசிந்தாமணி, அ.சிங்காரவேலுமுதலியார், ப.379
3. தமிழ்ச்சொற்றொடர்அகராதி, வீ.ஜே.செல்வராசு, ப.334
4. சூடாமணி நிகண்டு - பெயர்பிரிவு, ஆறுமுகநாவலர், பா.29
5. மேலது, பா.30
6. மேலது, ப.123
7. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.145
8. ஆய்வுக்கோவை,தொகுதி-1 இரா.மோகன்,(பதி) பக்.531-532
9. பனைத்தொழில்கள் அன்றும் இன்றும், ச.சரவணத்தாய், ப.67
10. அறிவியல் களஞ்சியம், எம்.எஸ்.கோவிந்தசாமி, ப.582
11. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள் உண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, ப.12
12. மீன், ஊன் கள்ளும் கலந்த தமிழ், குருவிக் கரம்பை வேலு, ப.13
13. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள் உண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, ப.14
14. பதிற்றுப்பத்து, மூலமும் உரையும், அ.ஆலிஸ், ப.296
15. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள் உண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, ப.36
16. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.59
17. புறநானூறு மூலமும் உரையும், சு.துரைசாமிப்பிள்ளை, ப.445
18. பெரும்பாணாற்றுப்படை,மூலமும் உரையும் பொ.வே.சோமசுந்தரனார், ப.84
19. பத்துப்பாட்டு ஆராய்ச்சி, மு.இராசமாணிக்கனார், ப.505
20. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள் உண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, பக்.28-29
21. பட்டினப்பாலை மூலமும் உரையும், பொ.வே.சோமசுந்தரனார், ப.54
22. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.145
23. அறிவியல் களஞ்சியம், எம்.எஸ்.கோவிந்தசாமி, ப.582
24. பரிபாடல், மூலமும் உரையும், பொ.வே.சோமசுந்தரனார், ப.420

இயல் இரண்டு

கள் அருந்திய சூழல்கள்

கள் அருந்திய சூழல்கள்

செவ்வியல் இலக்கியமான சங்க இலக்கியத்தில் கள் அருந்துதல் பற்றி மிகுதியாகப் பேசப்பட்டுள்ளது. வேந்தன் முதற்கொண்டு பல்வேறு தொழில் புரியும் சராசரி மக்கள் வரை கள்ளை விரும்பி அருந்தியுள்ளனர். குறுநில மன்னர்கள் தம்மை நாடிவந்த புலவர்களுக்கும், இரவலர்களுக்கும் கள்ளை வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளனர். இவ்வாறான நடைமுறைகள் பண்பாடென இலக்கியங்கள் இயம்பி நிற்கின்றன. எனவே பழந்தமிழ் மக்கள் 'கள்' அருந்தியதற்கான சூழல்களை ஆய்வு செய்து வெளிப்படுத்துவதாக இவ்வியல் அமைகின்றது.

கள் அருந்தும் வழக்கம்

கள் அருந்தும் பழக்கம் சங்கமருவிய காலத்தில் கடியப்பட்டிருப்பினும் சங்ககால மக்கள் உணவின் ஒரு பகுதியாகக் கள்ளைச் சமைத்து அருந்தி வந்துள்ளனர். சங்க கால மக்கள் கள் அருந்தியது பற்றி கே.கே.பிள்ளை, ***"கள்ளுண்ணும் வழக்கம் பழந்தமிழகத்தில் மிகவும் விரிவாகக் காணப்பட்டது. மன்னர், பாணர், புலவர், கூத்தர், பொருநர், விறலியர் அனைவருமே மதுவுண்டு களித்தனர். இயற்கையாகக் கிடைத்த பனங்கள், தென்னங்கள், ஈச்சங்கள் ஆகியவற்றையும், அரிசி, புளித்த சோற்றுக்காடி முதலியவற்றைக் காய்ச்சி இறக்கிய மதுவையும், யவனர்கள் கப்பலில் கொண்டுவந்த தேறலையும் அவர்கள் விருப்பத்துடன் குடித்தனர். தேறலின் சுவையையும், அது கொடுக்கும் வெறியையும் தூண்டுவதற்காக மது வகைகளைக் கண்ணாடிக் குப்பிகளிலும், மூங்கிற் குழாய்களிலும் நிரப்பி, நெடுநாள் மண்ணில் புதைத்து வைப்பர். அத்தகைய மது வகைகளின் வெறி மிகவும் கடுமையாக இருக்கும். அக்கடுமையைப் பாம்பின் கடிக்கும், தேள் கொட்டுக்கும் புலவர்கள் ஒப்பிட்டுள்ளனர்"***[1] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

இக்குறிப்பின்வழி பழந்தமிழகத்திலிருந்த அனைத்துத் தரத்து மக்களும் கள்ளினை அருந்தி உள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

இதனைத் தொடர்ந்து சங்கச் சமூக மக்கள் கள் அருந்திய சூழல்களை சங்கப் பாடல்களைச் சான்றாதாரமாகக் கொண்டு அறியலாம்.

அரசன் கள்ளருந்திய சூழல்கள்

பண்டைய அரசர்கள் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளதையும் அரசர்களுக்குத் தனியாகக் கள் தயாரிக்கப் பட்டுள்ளதையும் சங்கச் செய்யுள்கள் தெரிவிக்கின்றன. பண்டைய அரசர் மது அருந்தியது பற்றி மயிலை சீனிவாச வேங்கடசாமி, ***"ரோமபுரியிலிருந்து வாணிகத்துக்காக வந்த யவனர் மதுபானத்தையும் கொண்டு வந்தார்கள். அது திராட்சைப் பழச் சாற்றினால் செய்யப்பட்ட கொடிமுந்திரிச் சாறு(Wine). அது விலையதிகமாகையால் அரசர் மட்டும் வாங்கி யருந்தினார்கள்."[2]*** என்று கூறியுள்ளார்.

இதன்வழி பண்டைய அரசர்கள் வெளிநாட்டு மதுவின்மீது நாட்டம் உடையவராக விளங்கியுள்ளதை அறியமுடிகின்றது.

குட்டுவன் என்ற சிற்றூர் மன்னன் குறைந்த அளவில் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சி பெற்று இருந்த காலத்தில் தம்மைப் பாடி பரிசு பெற வந்த இரவலர்களுக்குப் பெரிய அளவிலான அணிகலன்களை மிகுதியாக வழங்கி உள்ளான். இதனை,

"சிறுமகி ழானும் பெருங்கலம் வீசும்"   (பதிற்றுப்.23:9)

என்னும் பாடலடி எடுத்துக்காட்டுகின்றது. பண்டைய அரசர்கள் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சி பெற்று இருந்த காலத்தில் மிகுதியான பொருள்களை இரவலர்களுக்குப் பரிசாக வழங்கியுள்ளதை இதன்வழி அறியமுடிகின்றது.

நார்முடிச்சேரல் என்ற மன்னன் இரவலர் தம்மை விட்டு நீங்காமல் இருக்க வேண்டும் என்பதற்காகப் போதை மிகுந்த 'அரியல்' என்னும் கள்ளை அவர்களுக்கு வழங்கி அவர்களோடு ஒருங்கமைந்து கள் அருந்த வேண்டும் என்பதற்காகப் பூவும் தேனும் கலந்து போதை குறைவாகத் தனக்கென்று காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட நறவு என்னும் கள் தெளிவை அருந்தி இரவலர்களோடு மகிழ்ச்சியாக இருந்தமையை,

".. தெண்கள்
வறிதுகூட் டரிய லிரவலர்த் தடுப்பத்
தான்றர வுண்ட நனைநறவு மகிழ்ந்து" (பதிற்றுப்.40:17-19)

என்னும் குமட்டூர் கண்ணனாரின் பாடலடிகள் இயம்புகின்றன. பண்டைய அரசர்கள் இரவலர்களின் மேல் வைத்திருந்த அன்பும், இரவலர்களோடு ஒருங்கமைந்து கள் அருந்திய குறிப்பும் இப்பாடலின் மூலம் அறியமுடிகின்றது.

புலவர்கள் அரசனைக் கள் அருந்துமாறு வாழ்த்தும் சூழல்

பழந்தமிழ்ப் புலவர்கள் அரசனை வாழ்த்திப் பாடுகின்றபோது கள் அருந்தி மகிழ்ந்திருக்குமாறு வாழ்த்திப் பாடியுள்ளனர்.

சேரமான் மாவண்கோவும், பாண்டியன் காணப்பேர் தந்த பெருவழுதியும், சோழன் இராயசூயம் வேட்ட பெருநற்கிள்ளியும் அன்பால் ஒன்றாக இருந்த காட்சியைக் கண்ட ஔவையார் பெருமகிழ்வு கொண்டார். அவ்வேந்தர்களை நோக்கி அரசியலை அறநெறியில் செலுத்திப் பொருளீட்டி இரவலர்களுக்கு அவர் வேண்டிய அறிய பொருள்களைக் குறைவாக வழங்கி, பசிய இழையணிந்த மகளிர் பொற்கிண்ணத்தில் வார்த்துத் தரும் தேறலைப் பருகி வாழ்நாள் முழுவதும் வாழ்வதே குறைவற்ற வாழ்வு என்று கூறி மூவேந்தர்களை வாழ்த்தியுள்ளமையை,

"பூவும் பொன்னும் புனல்படச் சொரிந்து
பாசிழை மகளிர் பொலங்கலத் தேந்திய
நாரரி தேறன் மாந்தி மகிழ்சிறந்
திரவலர்க் கருங்கல மருகாது வீசி
வாழ்தல் வேண்டுமிவண் வரைந்த வைகல்" *(புறம்.367:5-9)*

என்னும் புறப்பாடல் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. மகளிர் பொற்கலத்தில் வார்த்துத் தரும் மதுவை அருந்தி மகிழ்ந்திருக்குமாறு அரசர்களைப் புலவர்கள் வற்புறுத்தியுள்ளதையும், நாட்டின் மீதும் நாட்டு மக்களின்

மீதும் புலவர்கள் வைத்துள்ள பற்றும் இப்பாடலில் வெளிப்பட்டுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

பாண்டிய வேந்தன் இலவந்திகைப் பள்ளித் துஞ்சிய நன்மாறனை மதுரைக் கணக்காயனார் மகனார் நக்கீரனார் வாழ்த்துகின்றபோது யவனர்கள் தந்த தேறலை உண்டு மகிழ்ந்திருப்பாயாக என்று வாழ்த்திப் பாடியுள்ளார். இதனை,

“யவனர் நன்கலந் தந்த தண்கமழ் தேறல்

……………………………………

……………………………………

தாங்கினி தொழுகுமதி யோங்குவாண் மாற” (புறம்.56:18-21)

என்னும் நக்கீரனார் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி யவனர் கொண்டுவந்த ‘தேறல்’ என்னும் கள் வகையைப் பண்டைய அரசர்கள் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

‘மதுரைக்காஞ்சி’ என்னும் நூலின் பாட்டுடைத் தலைவன் தலையாலங்கானத்துச் செருவென்ற பாண்டியன் நெடுஞ்செழியனை மாங்குடி மருதனார் வாழ்த்தும் போது மணங்கமழ் தேறலை அருந்தி மகிழ்ந்திருப்பாயாக என்று வாழ்த்திப் பாடியுள்ளார். இதனை,

“ மணங்கமழ் தேறல் மடுப்ப நாளும்

மகிழ்ந்தினி துறைமதி பெரும” (மதுரைக்.780-81)

என மதுரைக்காஞ்சியும்,

“ தண்கமழ் தேறன் மடுப்ப மகிழ்சிறந்

தாங்கினி தொழுகுமதி பெரும ……………” (புறம்.24:31-33)

என்னும் மாங்குடி மருதனாரின் புறநானூற்றுப் பாடலடிகளும் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. புலவர்கள் அரசனைக் கள் அருந்துமாறு வாழ்த்திப் பாடும் மரபு சங்ககாலத் தமிழகத்தில் நிலவியுள்ளதை மேற்கண்ட பாடல் செய்திகள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

அரசன் கள் அருந்திய சூழல்கள் என்னும் தலைப்பில் இடம்பெற்ற பாடல் செய்திகளின் மூலம் பண்டைய அரசர்கள் பலர் கள் அருந்தி உள்ளனர். கள் அருந்திய நிலையில் தம்மை நாடிவந்த இரவலர்களுக்கு மிகுதியான பொருள்களைக் கொடையாக வழங்கியதோடு, அவர்களுடன் ஒருங்கமைந்து கள் பருகி உள்ளனர். 'யவனர்கள்' கொண்டுவந்த வெளிநாட்டு மதுவை பெண்கள் பொற்கிண்ணத்தில் வார்த்துக்கொடுக்க அதனை அரசர்கள் வாங்கி அருந்தி உள்ளனர். புலவர்கள் அரசனைக் கள் அருந்தி மகிழ்ந்திருக்குமாறு வாழ்த்திப் பாடியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளைப் பெறமுடிகிறது.

அரசன் கள் வழங்கிய சூழல்கள்

சங்ககாலத் தமிழகம் மூன்று பேரரசர்களாலும் பல குறுநில மன்னர்களாலும் ஆளப்பட்டு வந்துள்ளது. அவரவரும் தத்தம் குடிப்பெருமையை நிலைநாட்ட விரும்பி போர் நிகழ்த்தியுள்ளனர். அரசர்கள் போரின்போதும், போரில் வெற்றி பெற்றுத் திரும்பிய பின்னரும் தம்முடைய படை வீரர்களுக்குக் கள் வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளனர். குறுநில மன்னர்கள் தம்மை நாடி வந்த பாணர் கூட்டத்திற்குக் கள்ளை வழங்கி அவர்களின் பசியைப் போக்கியுள்ளனர். இதன்வழி அரசன் கள் வழங்கிய சூழல்களான,

(அ) சிறந்த வீரனைத் தேர்வுச் செய்யும் சூழல்

(ஆ) சிறந்த வீரனைப் பாராட்டும் சூழல்

(இ)) போர் வெற்றியைக் கொண்டாடும் சூழல்

(ஈ` புலவர்கள் வற்புறுத்தும் சூழல்

(உ) விருந்தோம்பும் சூழல்

(ஊ) பரிசு வழங்கும் சூழல்

(எ) பாணர்களைச் சிறப்புச் செய்யும் சூழல்

என்னும் நிலையில் வரையறுத்துக் காணலாம்.

(அ) சிறந்த வீரனைத் தேர்வு செய்யும் சூழல்

“பழந்தமிழகத்தில் போருக்குரிய மறவர்களில் அகவையில் இளையோராகவும், உடற்கூறில் அகன்ற மார்பும், நீண்ட கைகள் மற்றும் உடல் வளர்ச்சி பெற்றோரே போரிடத் தகுந்தவராக மதிக்கப்பட்டனர் என்றும் அத்தகையோரே போர்க்களத்திற்குத் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டனர்”[13] என்று சங்ககால அரசர்கள் சிறந்த வீரனைத் தேர்வு செய்துகொண்ட முறையை மு.நடேசன் கூறியுள்ளார்.

வெண்மை நிறம் கொண்ட வெள்ளாட்டுக் கிடாய்களைப் போலத் தன் மகன் போன்று பல இளைஞர்கள் இருக்க அவரினும் மேலாகத் தன் மகன்பால் இருந்த தலைமைப் பண்பு காரணமாக அரசன் மற்றவரை விட உயர்வாக மதித்துக் கள் வழங்கியுள்ளான். அத்தகைய வேந்தன் பொருட்டுத் தன் மகன் உயிரைக் கொடுக்கும் காலம் இன்னும் வரவில்லையே என்று ஒரு மறக்குடித்தாய் புலம்பியதை,

“வெள்ளை வெள்யாட்டுச் செச்சை போலத்
தன்னோ ரன்ன விளைய ரிருப்பப்
பலர்மீது நீட்டிய மண்டையென் சிறுவனைக்
கால்கழி கட்டிலிற் கிடப்பித்
தூவெள் ளறுவை போர்ப்பித் திலதே” (புறம்.286:1-5)

என்னும் ஔவையார் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. வேந்தன் படையில் வீரர்கள் பலர் இருந்தபோதும் உண்டாட்டு நிகழும் காலத்தில் சிறந்த வீரனைத் தேர்வு செய்து கள் வழங்கிய முறைமையை இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

(ஆ) போர்வீரனைச் சிறப்புச் செய்யும் சூழல்

“போர்க்களத்தில் பகையை வெற்றி கொள்ளும் உடல்கூறு மட்டுமின்றி, போர்க்களத்தில், பகைவரின் முன்னதாகக் கருவி ஏந்திப் போர் புரியும்போது கை,கால் நடுங்கி, வியர்த்து அஞ்சுகின்ற மாந்தரால் வெற்றி கொள்ள முடியாது. போர்க்களப் பகையைப் புறங்காணும்

உள்ளத்து எழுச்சியும், வலிமையும் பெற்றவரால் மட்டுமே வெற்றி பெறமுடியும்”[4] என்று போர்வீரனின் தன்மையைப் பற்றி மு.நடேசன் பதிவுசெய்துள்ளார்.

வேந்தன் வெட்சிப்போர் தொடுக்க வேண்டிப் போர்ப்பறை அறைவித்தான். வீரர்கள் பலரும் ஒன்று திரண்டனர். அப்போது வீரர்கள் அனைவருக்கும் கள் வழங்கப்பட்டது. அந்நிலையில் மறக்குடியில் தோன்றி மறச்செயலால் மாண்புற்ற மறவரைத் தேர்வு செய்து அவர் வரிசைக்கேற்பப் பரிசு பல வழங்கிச் சான்றோர் முன்னிலையில் சிறப்புச் செய்வதுடன் தமக்கு ஏவல் செய்யும் பணியாளர் ஒருவரை அழைத்து வரிசையால் உயர்ந்த முதுகுடி மறவனுக்குக் கள் வழங்குமாறு அரசன் பணித்தமையை,

“பீடுபெறு தொல்குடிப் பாடுபல தாங்கிய
மூதி லாள ருள்ளுங் காதலின்
தனக்குமுகந் தேந்திய பசும்பொன் மண்டை
இவற்கென்னு மதுவுமன் றிசினே.” *(புறம்.289:4-8)*

எனப் புறப்பாடல் உணர்த்தி நிற்கிறது. இதன்வழி அரசன் சிறந்த வீரனைத் தேர்வு செய்து அவன் செய்த வீர தீர செயலுக்கு ஏற்பப் பரிசு பல வழங்கியுள்ளதையும், தனக்கு ஏவல் செய்யும் பணியாளரை அழைத்துச் சான்றோர் முன்னிலையில் அவ்வீரனுக்குக் கள் வழங்குமாறு பணித்துள்ளதையும் நோக்கும்போது பண்டைய அரசர்கள் வீரர்களைப் போருக்கு ஊக்கப்படுத்திய முறைமை இன்னதென அறியமுடிகின்றது.

(இ) போர் வெற்றியைக் கொண்டாடும் சூழல்

“அரசன் போர் மேற்கொள்வதற்கு முன்னரும், போர் செய்து மீண்ட பின்னரும் மறவர்களுக்குச் செய்யப்படும் சிறப்பு விருந்து உண்டாட்டு எனப்படும். அவ்வுண்டாட்டுக்கு ஏற்பாடு செய்வோர் மதுவைப் பிழிந்து வையுங்கள்: ஆட்டிறைச்சியைத் தயார் செய்யுங்கள் என்று கூறியவாறு தத்தமது வேலைகளை மேற்கொண்டு இருந்தனர்”[5] என து.பாஸ்கர் எடுத்துக்காட்டுகின்றார்.

மன்னன் போரில் வெற்றி வாகை சூடியபோது இஞ்சி மற்றும் பூவினால் கலந்து தொடுத்த வாடாத மாலையை வெளிப்புறம் சந்தனத்தைப் பூசிய கல்குடங்களுக்குப் பூட்டி அவற்றிலுள்ள நீலமணியின் நிறத்தைப் போன்ற கள்ளைத் தனக்கென்று சிறிதும் வைத்துக் கொள்ளாமல் தம் வீரர் அனைவருக்கும் வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளமையை,

"மைந்துடை நல்லமர்க் கடந்து வலந்தரீஇ
இஞ்சிவீ விராய பைந்தார் பூட்டிச்
சாந்துபுறத் தெறிந்த தசும்புதுளங் கிருக்கைத்
தீஞ்சேறு விளைந்த மணிநிற மட்டம்
ஓம்பா வீகையின் வண்மகிழ் சுரந்து" ***(பதிற்று.42:9-13)***

என்னும் பதிற்றுப்பத்துப் பாடலடிகள் உரைக்கின்றது. இதன்வழி அரசன் வீரர்களுக்குக் குடம் குடமாகக் கள் வழங்கிச் சிறப்பித்துள்ளதையும் அரசன் வழங்கிய இக்கள் நீல நிறமானது என்பதையும் அறியமுடிகின்றது.

குறி தப்பாத வாட்படையை உடைய நீடூரின் தலைவனாக விளங்கும் எவ்வி தன் சொல் கேளாத பகைவரை அரிமணவாயில் என்னும் இடத்தில் போர் செய்து தோற்றோடுமாறு செய்து அவ்விடத்திலேயே வெற்றியைக் கொண்டாடும் விதமாகத் தன் படை வீரர்களுக்குக் கள்ளுடன் பெருஞ்சோற்றினை வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளான். இதனை,

"வாய்வாள் எவ்வி ஏவல் மேவார்
நெடுமிடல் சாய்த்த பசும்பூண் பொருந்தலர்
அரிமண வாயில் உறத்தூர் ஆங்கண்
கள்ளுடைப் பெருஞ்சோற்று எல்லிமிழ் அன்ன" *(அகம்.266:11-14)*

என்னும் அகநானூற்று பாடல் விளக்குகின்றது. உண்டாட்டு, பகைவன் நாட்டில் நிகழ்ந்துள்ளதால் போருக்குச் செல்லும்போது வீரர்கள் கள்ளை உடன் எடுத்து சென்றுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகின்றது.

(ஈ) புலவர்கள் அரசனை வற்புறுத்தும் சூழல்

சினமிகுந்த களிற்று யானைகளைப் பூட்டிய தேருக்குச் சொந்தமான அரசன் ஒருவன் போரில் பெற்ற வெற்றியைக் கொண்டாடும் விதமாக அனைவருக்கும் கள் வார்த்துத் தருகின்றான். அப்பொழுது விரைந்து வந்த சான்றோர் ஒருவர் அருகிலிருந்த ஒரு வீரனைச் சுட்டி முதலில் இவ்வீரனுக்குக் கள் வார்த்துத் தருக என வேண்டுகின்றார். அரசனிடம் வீரனுக்கு முதலிடம் தரச் சொல்லுகிறார். அதற்குக் காரணம் கூறுகிறார். நின் பாட்டனுக்கு இவன் பாட்டன் படைக்கலன்களை எடுத்தெரியும் போரில் பகைவர் படைகளைத் தான் ஏற்று ஆரக்கால் தாங்கிய வண்டியின் குடம் போல நின்ற இடத்திலேயே மாண்டான். இவனும் மழைத்துளியைத் தாங்கும் பனை ஓலைக் குடைப்போலப் பகைவர் நின்மேல் எரியும் வேலைத் தாங்குவான் என்று கூறி முதலில் இவ்வீரனுக்குக் கள்ளை வழங்குக என அறிவுறுத்தியதை,

“இவற்கீத் துண்மதி கள்ளே சினப்போர்
இனக்களிற் றியானை யியறேர்க் குருசில்
நுந்தை தந்தைக் கிவன்றந்தை தந்தை
எடுத்தெறி ஞாட்பி னிமையான் றச்சன்
அடுத்தெறி குறட்டி னின்றுமாய்ந் தனனே
மறப்புகழ் நிறைந்த மைந்தினோ னிவனும்
உ றைப்புழி யோலை போல
மறைக்குவன் பெருமநிற் குறித்துவரு வேலே” (புறம்.290:1-8)

என்னும் புறநானூற்றுப்பாடல் இயம்புகின்றது. இதன்வழி அரசன் போரில் வெற்றி பெற்றமைக்காகத் தம்முடைய படை வீரர்களுக்குக் கள் வழங்கிச் சிறப்பு செய்துள்ளதையும், அரசர்களைப் புகழ்ந்து பாடிய புலவர்கள், பண்டையப் போர் வீரனையும் சிறப்பித்துப் பாடியுள்ளனர். இதன்வழி சங்கப் புலவர்கள் தன்னலம் பேணுவதைவிட பிறர் நலம் பேணுவதையும் தங்கள் கடமையாக மேற்கொண்டிருந்தனர் என்பதை அறியமுடிகின்றது.

(உ) விருந்தோம்பும் சூழல்

பண்டைய அரசர்கள் விருந்து போற்றுதலைத் தங்கள் கடமையாக மேற்கொண்டுவந்துள்ளனர். கரிகால் பெருவளத்தான் என்ற மன்னன் தம்மை நாடி வந்த இரவலர்களை முகமலர்ச்சியோடு வரவேற்று, அவர்கள் அணிந்துவந்த ஈரும் பேனும் நிறைந்து வேர்வையால் நனைந்த ஆடையை நீக்கி இழைபோன வழி அறியமுடியாத வகையில் நுட்பமாக நெய்யப்பட்டிருந்த ஆடையைக் கொடுத்து உடுக்கச் செய்தான் பின்பு நல்ல நகைகளை அணிந்த ஏவல் மகளிரை அழைத்துப் பொன்னால் செய்யப்பெற்ற கலம் நிறையும்படி கள்ளினை வார்த்து இரவலர்களுக்கு வழங்குமாறு பணித்தமையை,

"ஈரும் பேனும் இருந்திறை கூடி
வேரொடு நனைந்து வேற்றிழை நுழைந்த
துன்னற் சிதாஅர் துவர நீக்கி
நோக்குநுழை கல்லா நுண்மைய பூக்கனிந்து
அரவுரி யன்ன அறுவை நல்கி
மழையென மருளு மகிழ்செய் மாடத்து
இழையணி வனப்பி னின்னகை மகளிர்
போக்கில் பொலங்கல நிறையப் பல்கால்" (பொருநர்.79-86)

என்னும் பாடல் இயம்புகின்றது. பண்டைய அரசர்கள் தம்மை நாடி வந்த இரவலர்களுக்குக் கள் வழங்கி விருந்து செய்துள்ளதையும், பழந்தமிழகத்தில் நெசவுத் தொழில் சிறப்பாகவும், மிக நேர்த்தியான முறையில் நடைபெற்று வந்துள்ளதையும் மேற்கண்ட பாடல் செய்தியின் மூலம் தெரியவருகின்றது.

(ஊ) பரிசு வழங்கும் சூழல்

பழந்தமிழ் அரசர்கள் போரின்போது கிடைத்த செல்வங்களைத் தம்முடைய போர் வீரர்களுக்கும், நாட்டு மக்களுக்கும் பகிர்ந்து வழங்கியுள்ளனர். 'அ..தை' என்ற குறுநில மன்னன் தம்மை நாடிவந்த இரவலர்களுக்கு யானைகளையும் நல்ல பல அணிகலன்களையும்

கொடைப் பொருளாக வழங்கியதோடு, இனிய கடுப்புமிக்க கள்ளையும் வழங்கி அருந்துமாறு சிறப்புச் செய்துள்ளதை,

"இன்கடுங் கள்ளின் அஃதை களிற்றொடு
நன்கலன் ஈயும் நாண்மகிழ் இருக்கை" *(அகம்.76:3-4)*

என்னும் அகநானூற்று பாடலடிகள் குறிப்பிட்டுள்ளது. பண்டைய அரசர்கள் யானைகளைப் பரிசாக வழங்கி உள்ளனர் என்ற குறிப்பின் வழி பழந்தமிழகத்தில் யானைகள் பெருகிக் காணப்பட்டுள்ளன என்பதையும், பரிசு வழங்கும் வேளையில் கள்ளையும் வழங்கி அருந்துமாறு செய்யும் வழக்கம் பழந்தமிழகத்தில் நிலவி வந்துள்ளது என்பதனையும் மேற்கண்ட பாடல் செய்தியின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

பெருநற்கிள்ளி என்ற மன்னன் மலையில் கிடைத்த மணிகளையும், காட்டில் பெறப்பட்ட பொன்னையும், கடலில் கிடைக்கப்பெற்ற ஒளி வீசும் முத்துக்களையும், தம் இல்லத்தில் வைக்கப்பட்டிருந்த கள்குடங்களையும் தம்மை நாடிவந்த பரிசிலர்க்கு வழங்கிச் சிறப்புச் செய்துள்ளான். இதனை,

"மலைபயந்த மணியுங் கடறுபயந்த பொன்னும்
கடல்பயந்த கதிர்முத்தமும்
வேறுபட்ட படையஞ் சேறுபட்ட தசும்பும்
கனவிற் கண்டாங்கு வருந்தாது நிற்ப" *(புறம்.377:16-19)*

என்னும் புறப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி பழந்தமிழகத்தின் செல்வ வளத்தையும் பண்டைய அரசர்களின் அரண்மனைகளில் கள் குடங்களில் சேமித்து வைக்கும் அளவுக்குக் கள் காய்ச்சி வடிக்கப் பட்டுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

பாண்டியன் நெடுஞ்செழியன் தம்மை பாடிப் பரிசு பெற வந்த இரவலர்களுக்கு முதலில் இனிமையான செறிவுடைய கள்ளைப் பரிசாக வழங்கி அவர்களின் பசிப்பிணியைப் போக்கினான், பின் நடுநிலையில் இருந்து தவறாதபடி மயக்கமுற்ற சொற்களைக் கூறி, அவர்களுக்குச் செய்ய வேண்டிய பலவற்றையும் செய்து முடித்தான். இதனை,

"தீஞ்செறி தசும்பு தொலைச்சினான்
பாணுவப்பப் பசி தீர்த்தனன்
மயக்குடைய மொழிவிடுத்தனன் ஆங்குச்
செய்ப வெல்லாஞ் செய்தன னாகலின்" *(புறம்.239:116-19)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது. பண்டைய அரசர்கள் கள்ளைக் கொடுத்து இரவலர்களின் பசியைப் போக்கியுள்ளதையும், இரவலர்களின் மனம் மகிழுமாறு பேசி அனுப்பியுள்ளதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(எ) பாணர்களைச் சிறப்புச் செய்யும் சூழல்

பழந்தமிழ்ப் பாணர்கள் இசைகருவிகள் பலவற்றைப் பயன்படுத்தித் தமிழ் இசையை வளர்த்து வந்துள்ளனர் என்பதும் இத்தகைய இசைப்பாணர்களைப் பண்டைய அரசரும், குறுநில மன்னர் பலரும் பரிசு பல வழங்கிப் போற்றிப் பாதுகாத்து வந்தனர் என்பதையும் சங்கப்பாடல்கள் தெரிவிக்கின்றன.

அதியமான் நெடுமான் அஞ்சியின் மகன் பொருட்டெழினி ஆவான். இவன் நீர் உண்ணும் கேணியில் படர்ந்துள்ள பெரிய இலையை உடைய பாசியினது வேர் போன்ற கிழிந்த ஆடையை அணிந்து வந்த, பசியால் வாடிய பாணனின் உடையைக் களைந்து, நேர்த்தியான முறையில் கோடுடன் நெய்யப் பெற்ற அழகிய ஆடையை வழங்கி உடுப்பிக்குமாறு செய்து, களிப்பு மிகுந்த தேறலை பொற்கிண்ணத்தில் வார்த்து பாணர்களுக்கு வழங்கியதை,

"ஊருண் கேணிப் பகட்டிலைப் பாசி
வேர்புரை சிதாஅர் நீக்கி நேர்கரை
நுண்ணூற் கலிங்க முடீஇ யுண்மெனத்
தேட்கடுப் பன்ன நாட்படு தேறல்
கோண்மீ னன்ன பொலங்கலத் தளைஇ
ஊண்முறை யீத்த லன்றியுங் கோண்முறை
விருந்திறை நல்கி யோனே ...." ***(புறம்.392:14-20)***

என்னும் பாடலில் ஔவையார் புலப்படுத்தியுள்ளார். பாணர்களுக்குக் கள் வழங்கிப் பண்டைய அரசர்கள் சிறப்பித்துள்ளதையும், தற்காலத்தில் நடைபெறும் ஆடை வடிவமைப்பு, புழங்கு பொருள்கள் வடிவமைப்பு முதலான தொழில்கள் சங்க காலத் தமிழகத்தில் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளது என்பதனையும் மேற்கண்ட பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகின்றது.

'அரசன் கள் வழங்கிய சூழல்கள்' என்ற பகுதியில் இடம் பெற்ற பாடல்களின் வழி பண்டைய அரசர்கள் போருக்கு முன்னும், வெற்றிப் பெற்ற பின்னரும் தம்முடைய படை வீரர்களுக்குக் கள்ளையும் கறியையும் வழங்கி உண்டாட்டு நிகழ்த்தி உள்ளனர். மேலும் தம்முடைய படைக்குச் சிறந்த வீரனைத் தேர்வு செய்யும் போதும், சிறந்த வீரனைத் தேர்வு செய்து பாராட்டிப் பரிசு வழங்கும் போதும், தமக்கு ஏவல் செய்யும் பணியாளரை அழைத்து சிறந்த வீரனுக்குக் கள்ளினை வார்த்துத் தருமாறு பணித்துள்ளனர்.

சிறந்த வீரனின் புகழையும், அவன் முன்னோர் அரசனுக்காகச் செய்த வீர தீரச் செயல்களையும் புலவர்கள் அரசன் முன்பு எடுத்துக் கூறி முதலில் அவனுக்குக் கள்ளை வழங்குமாறு முறையிட்டுள்ளனர். அரசன் போரின்போது கிடைத்த செல்வங்களைத் தம் வெற்றிக்குக் காரணமாக விளங்கிய வீரர்களுக்குப் பங்கிட்டுக் கொடுத்துள்ளான் என்பன போன்ற செய்திகளைப் பெறமுடிகின்றது.

போர் வீரர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்கள்

சங்க காலத்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த போர் வீரர்கள் பற்றி ம.இலட்சுமணன், " ***'மறவர்' என்றும் 'வீரர்' என்றும் அழைக்கப்படும் இவர்கள் 'சான்றோர்' என்ற சொல்லாலும் சங்க இலக்கியத்துள் குறிக்கப்பட்டுள்ளனர். 'பல்சான்றீர்' எனப் பாசறைக்கண் இருப்போரை விளித்துக் கூறுவதால் இதனை அறியலாம். 'தேர்தர வந்த சான்றோர்' எனவரும் புறநானூற்றுத் தொடரும் எண்ணற்குரியது. சான்றோன் ஆக்குதல் தந்தைக்குக் கடன்(புறம்.132) எனவரும் பொன்முடியாரின் தொடரை***

இப்பொருளிலேயே வ.சுப.மாணிக்கம் காண்கிறார். போர் என்று கேட்டவுடன் வீறு கொண்டெழும் வீரர்கள் தம் மன்னருக்கு உறுதணையாய் இருந்ததை அறிய முடிகின்றது"[6] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார்.

இவ்வாறு அரசனின் போர் வெற்றிக்குக் காரணமாக விளங்கிய போர் மறவர்கள் போருக்குச் செல்லும் போதும், போரில் அரசன் வெற்றி பெற்று உண்டாட்டு நிகழ்த்தியபோதும் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர் என்பதைச் சங்கப் பாடல்கள் தெரிவிக்கின்றன. இதன்வழி போர்வீரர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்களை,

(அ) போருக்குச் செல்லும் சூழல்
(ஆ) ஆநிரை கவர்ந்து வரும் சூழல்
(இ) குளிரைப் போக்கும் சூழல்
(ஈ) படைத்தலைவன் கள்ளருந்திய சூழல்

என்னும் நிலையில் வரையறுத்துக் காணலாம்.

(அ) போருக்குச் செல்லும் சூழல்

"ஓர் அரசனுக்கும் மற்றோர் அரசனுக்கும் போர் ஏற்படும்போது **வீரர்கள் பலர் தேவைப்படுவர். பண்டைச் சமூகத்தில் அரசனைப் பாதுகாப்பது வீரரின் கடமையாக இருந்துள்ளது. போர் புரிகையில் உடல் வலிமையை விட மனவலிமை மிகுதியாக வேண்டும். அம்மனதை மதுவின்வழி சிறிது நேரம் ஓய்வுப் படுத்தினார்கள். மதுவை உண்டு பகைவர்களை அழிக்கும் எண்ணம் மட்டும் மனதில் கொண்டார்கள். அதுவே படை வீரர்களுக்கு முதன்மையான எண்ணமாக இருந்துள்ளது**"[7] எனப் போர் வீரர்கள் கள் அருந்தியது பற்றி தி.மு.கந்தசாமி எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

கள் விற்கும் மகளிர் தம் மனையில் காய்ச்சி வடித்த கள்ளை அகன்ற வாயையுடைய பானையில் பனைமரத்துப் பாளையின் குவிந்த முனை சொரிந்த பன்னாடையால் வடிகட்டி விற்பனைக்குக் கொண்டு

சென்றனர். இதனைப் போருக்குச் செல்லும் சிவந்த கண்களையுடைய வீரர்கள் வாங்கி நிரம்பப் பருகி ஆரவாரமாகப் போருக்குச் சென்றதை,

"அரியற் பெண்டிர் அல்குல் கொண்ட
பகுவாய்ப் பானைக் குவிமுனை சுரந்த
அரிநிறக் கலுழி ஆர மாந்திச்
செருவேட்டுச் சிலைக்குஞ் செங்கண் ஆடவர்" (அகம்.157:1-4)

என்னும் வேம்பற்றூர்க் குமரனார் பாடலடிகள் புலப்படுத்தியுள்ளது. போருக்குச் செல்லும் வீரர்கள் கள் அருந்தி சென்றுள்ளனர் என்பதையும் பழந்தமிழ்ப் பெண்கள் கள் வடிக்கும் தொழிலில் ஈடுபட்டுள்ளதையும் இதன்வழி பெறப்படுகிறது.

பகைவர்களின் யானையைப் போரிலே கொன்றமையினால் கிடைத்த யானையின் வெண்கோட்டை வீரர்கள் எடுத்துச் சென்று கள் விற்கும் கடைத்தெருவில் கொடுத்துக் கள் வாங்கி அருந்தி ஆரவாரமாக இருந்தமையை,

"வேந்தூர் யானை வெண்கோடு கொண்டு
கட்கொடி நுடங்கு மாவணம் புக்குடன்
அருங்க ணொடைமை தீர்ந்துபின் மகிழ்சிறந்து" (பதிற்று.68:15-16)

என்னும் பதிற்றுப்பத்துப் பாடலடிகள் சுட்டுகிறது. இதன்வழி யானையின் வெண்கோடு கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கப்பட்டுள்ளதை அறியமுடிகின்றது.

(ஆ) ஆநிரை கவர்ந்து வரும் சூழல்

பண்டைத் தமிழகத்தில் ஆநிரைகளைக் கவர்தல் என்பது சிறந்த வீர மரபாகப் போற்றப்பட்டுள்ளது. இது போருக்கு முன் நிகழ்வதாகும். இது குறித்து மு.சுகந்தி, *"பண்டைக்கால மக்கள் இனக்குழுச் சமுதாயமாக வாழ்ந்தனர். அக்காலங்களில் தங்களது உணவுத்* ***தேடலுக்காக வேற்றுநாட்டு ஆநிரைகளைக் கவர்ந்து உண்டனர். பின்பு அவற்றின் பயன் அறிந்து அவற்றை உடன் வைத்துப் பேணினர். செல்வ***

வாழ்வை அளந்து காட்டு அளவுகோலாகவும் அவை மாறின. அந்நிலையில் உணவு குறைபாட்டிற்காக ஆநிரை கவர்தலாகத் தொடங்கிய செயலானது காலப்போக்கில் வீரத்தைக் காட்டும் போரின் தொடக்கமாக நிகழ்வதாக அமைந்து அது வெட்சித் திணையாகக் கொள்ளப்பட்டது"[8] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

பழந்தமிழ் இலக்கண நூலாகிய தொல்காப்பியம் ஆநிரை கவர்தல் வெட்சித் திணைக்குரியது என்பதனை,

"வேந்து விடுமுனைஞர் வேற்றுப்புலக்களவின்
ஆதந்து ஓம்பல் மேவற் றாகும்"[9]

என்னும் நூற்பாவில் நவின்றுள்ளது. இதனையே கீழ்வரும் புறப்பொருள் வெண்பாமாலை செய்யுளும் வலியுறுத்துகின்றது.

"வென்றி வேந்தன் பணிப்பவும் பிணிப்பின்றியும்
சென்றி கன்முனை ஆதந் தன்று"[10]

இந்நூற்பாக்களின் வழி ஆநிரைக் கவர்தல் வெட்சித்திணைக்குரியதாக அமைந்துள்ளதையும், வெட்சி வேந்தன் வெட்சி வீரர்களைப் பகைநாட்டின் ஆநிரைகளைக் கவர்ந்து வருமாறு ஏவி உள்ளதையும் அறியமுடிகின்றது.

ஒரு தலைவன் பகைவர் நாட்டிற்குச் சென்று கவர்ந்து வந்த ஆநிரைகளைக் 'காந்தாரம்' என்னும் பெயருடைய மதுவிற்கு ஈடாகக் கொடுத்தான். அவன் மறுபடியும் பகைவரின் பசுக்கூட்டங்களைக் கவரச் சென்றமையைக் கண்டோர் கள் விற்பனை செய்வோரைப் பார்த்து இங்குள்ள மறவர் ஒருமுறை மதுவை உண்பதற்கு முன்பே ஆநிரையை இவ்வூர்ப்புறம் நிற்கக் கொண்டு வந்து தருவான். அவ்வாறு வருங்கால் அவன் தாகமுடையவனாக இருப்பான். அதனால் அவன் தாகம் தணிக்க முதிர்ந்த மதுவை உடைய கள் சாடியை யாரும் தொடாதவாறு பாதுகாத்து வைப்பாயாக என்று பணித்தமையை,

"முட்காற் காரை முதுபழ னேய்ப்பத்

தெறிப்ப விளைந்த தேங்கந் தாரம்

நிறுத்த வாயந் தலைச்சென் றுண்டு

...

...

புலம்புக் கனனே புல்லணற் காளை

ஒருமுறை யுண்ணா வளவைப் பெருநிரை

ஊர்ப்புற நிறையத் தருகுவன் யார்க்கும்

தொடுத லோம்புமதி முதுகட் சாடி

ஆதரக் கழுமிய துகளன்

காய்தலு முண்டக் கள்வெய் யோனே" *(புறம்.258)*

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. கள்ளுக்கு விலையாக வீரர்கள் ஆநிரைகளை வழங்கியுள்ளதையும், ஆநிரை கவர்ந்து வரச் சென்ற வீரனுக்குக் கள்ளைப் பாதுகாத்து வைக்கப்பட்டுள்ளதையும் இப்பாடல்வழி அறியமுடிகின்றது.

(இ) குளிரைப் போக்கும் சூழல்

"மனிதன் உடல் வெப்பம் நிலையான வெப்பமாகும், மனிதனின் வெப்பம் மிகுகையில் குறைப்பதும், வெப்பம் குறைகளின் கூடுதலாக்குவதும் இன்றியமையாததாகும். குளிர் காலத்தில் வெப்பம் குறைவாக இருக்கும் அதன் காரணமாகக் கை கால்கள் நடுங்கும். அந்நடுக்கத்திற்குச் சுற்றுப்புற வெப்பம் குறைவாக இருப்பதே காரணமாகும். மது வெப்பத்தை உருவாக்கும். அதன் பொருட்டும் மதுவை அருந்துகின்றனர். குளிர்ப்பகுதியில் மது அருந்துதல் என்பது இயல்பாகக் காணப்படுகின்றது"[11] என தி.மு.கந்தசாமி · கூறியுள்ளார்.

சங்ககால போர்வீரர்கள் போருக்குச் சென்றபோது அவர்தம் மகளிர் மாலைசூட்டி வீரர்களை வழிபட்டுள்ளனர். பின்பு நடுக்கத்தைச் செய்யும் குளிரைப் போக்குவதற்கு நாரால் வடிக்கப்பட்ட கள்ளினைக் கொடுத்து அருந்துமாறு செய்து வழியனுப்பி உள்ளனர். இதனை,

"கொடுங்குழை மகளிர் கோதை சூட்டி

நடுங்குபனி களைஇயர் நாரரி பருகி

..

பண்ணற்கு விரைதி நீயே ...." *(புறம்.304:1-4)*

என்னும் அரிசில்கிழார் பாடலடிகள் நவின்றுள்ளது. இதன்வழி வீரர்கள் குளிரைப் போக்க கள் அருந்தியுள்ளதையும், போருக்குச் செல்லும் வீரர்களை பெண்கள் மாலை சூட்டி வழிபட்டுள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகின்றது.

(ஈ) படைத்தலைவன் கள் அருந்திய சூழல்

அரசனின் ஏவலுக்கு ஏற்ப போர்ப்படையை நடத்திச் செல்லும் படைத்தலைவர்கள் ஓய்வு நேரங்களில் கள்ளினைப் பருகி மகிழ்வுடன் இருந்துள்ளனர். சேரனின் படைத்தலைவனும் வளைந்த வில்லினைத் தன் பெரிய கையிற் கொண்டவனுமாகிய 'பிட்டன்' உண்ண உண்ணத் தெவிட்டாத கடுப்புடைய கள்ளினை மிக விருப்பத்தோடு உண்டு மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளதை,

"வானவன் மறவன் வணங்குவிற் றடக்கை

ஆனா நறவின் வண்மகிழ்ப் பிட்டன்" *(அகம்.77:15-16)*

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடலடிகள் குறிப்பிடுகின்றது. போரை வழி நடத்திச் செல்லும் படைத்தலைவர்கள் போர் இல்லாக் காலங்களில் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர் என்பதை மேற்கண்ட பாடலின் மூலம் அறியமுடிகின்றது.

போர்வீரர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்கள் என்ற பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல் செய்திகளின் மூலம் போர்வீரர்கள் போருக்குச் செல்லும் போதும், போர் முடிந்து திரும்பிய பின்னரும் கள் அருந்தி உள்ளனர். போர் வீரர்கள் போரிலே கொன்ற யானையின் வெண்கோட்டை கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கி உள்ளனர். போருக்குச் செல்லும் வீரர்களை மகளிர் கள் கொடுத்து மாலை சூட்டி வாழ்த்தி வழி அனுப்பி உள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகின்றது.

உழைப்பாளர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்கள்

அரசர், வீரர், படைத்தலைவன் முதலானோர் கள் அருந்தியதைப் போன்று நாள் முழுவதும் இடைவிடாமல் உழைக்கும் உழவர்கள், பரதவர்கள் இன்னும் பிற தொழில்களைச் செய்யும் சமுதாயத்தினரும் கள்ளை அருந்தி தம்முடைய களைப்பினைப் போக்கியுள்ளனர். இது குறித்து தி.மு.கந்தசாமி, ***"பாம்பின் நஞ்சு உயிரை வாங்குகையில் அது நஞ்சாகின்றது. அதே நஞ்சு ஒரு உயிரைக் காப்பாற்றப் பயன்படுகையில் அது மருந்தாகிறது. பொருள் ஒன்றுதான்: ஆனால் பயன்பாட்டு அடிப்படையில் அது வேறுபடுகின்றது. அதே போன்று வெப்பப் பகுதியில் வாழுபவர்கள் மது அருந்தினால் அது தவறானதாக (அ) போதைப் பொருளாக ஆகிவிடுகின்றது. குளிர்ப் பகுதியில் வாழும் மக்கள் மது அருந்தினால் அது உடல் காப்பாகி விடுகின்றது. மது என்பதும், அதன் தரம் என்பதும் ஒன்றுதான். ஆனால் அது அருந்தும் இடத்தைப் பொருத்து அது வெப்பந்தரும் மருந்தாகவும், போதைத் தரும் மதுப் பொருளாகவும் ஆகின்றது. கள்ளைப் பணி செய்கையில் பணியின் கடினம் தெரியாமல் இருப்பதற்காகவும் உழைப்பவர்களின் களைப்பைப் போக்கவும், போர் புரிகையிலும் அருந்துகின்றனர். இவை போன்ற வேறு நிலைகளில் மது மிகச் சிறந்த பயன்பாடாகும்"***[12] என்று பதிவு செய்துள்ளார். இக்கூற்றின்வழி உழைக்கும் மக்களுக்கு கள் மிகச் சிறந்த மருந்துப் பொருளாகப் பயன்பட்டுள்ளது என்பதை அறியமுடிகின்றது. இதன்வழி சங்கப் பாடல்களைச் சான்றாதாரமாகக் கொண்டு உழைப்பாளர் கள் அருந்திய சூழல்களை,

(அ) உழவர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்கள்

(ஆ) உமணர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

(இ) பரதவர் கள்ளருந்திய சூழல்

(ஈ) கானவன் கள்ளருந்திய சூழல்

(உ) கூத்தரும் பாணரும் கள்ளருந்திய சூழல்

(ஊ) மறவர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

(எ) குறவர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

(ஏ) வேட்டுவர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

(ஐ) வடுகர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

(ஒ) மிலேச்சர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

என வரையறுத்துக் காணலாம்.

(அ) உழவர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்கள்

பழந்தமிழர் உழவுத் தொழிலைச் சிறப்பாகச் செய்து வந்துள்ளனர். நெல், வரகு போன்ற உணவுத் தானியங்களை உழவு செய்து நீர்ப் பாய்ச்சி விளைவித்து அறுவடை செய்துள்ளனர். இவ்வாறு விளையும் பயிரோடு சேர்ந்து வளர்ந்த களைகளைக் களைக்கொட்டியால் வெட்டி எடுத்துள்ளனர். இதனால் ஏற்படும் களைப்பைப் போக்க உழவர்கள் மாலை வேளையில் கள் அருந்தியுள்ளனர்.

> *“கோடுடைக் கையர் துளர்எறி வினைஞர்*
> *அரியல் ஆர்கையர் விளைமகிழ் தூங்கச்*
> *செல்கதிர் மழுகிய உருவ ஞாயிற்றுச் ...”(அகம்.184:13-15)*

என்னும் மதுரை மருதன்இளநாகனார் பாடல் இதனை வெளிப்படுத்தியுள்ளது. களை வெட்டியதால் ஏற்பட்ட களைப்பைப் போக்க உழவர்கள் கள் அருந்தியுள்ளதையும், பயிரோடு வளரும் களைகளை வெட்டி எடுத்துப் பயிரைப் பாதுகாக்க வேண்டும் என்ற சிந்தனை பழந்தமிழ் மக்களிடம் நிலவி உள்ளதையும் இதன்வழி அறியமுடிகிறது.

உழவர்கள் மழைக்காலத்தில் கள்ளுண்ட களிப்பால் தம் வயல்களுக்குச் சென்று பெருக்கெடுத்து ஓடிவரும் மழை நீரைக் காஞ்சிமரத்தின் கிளைகளாலும், சுவை மிகுந்த கரும்பின் கழிகளாலும் குறுக்கும் நெடுக்குமாக வைத்து அணையாகக் கோலி நீரைத் தேக்கியதை,

> *“கள்ளார் உவகைக் கலிமகிழ் உழவர்*
> *காஞ்சியங் குறுந்தறி குத்தித் தீஞ்சுவை*
> *மென்கழைக் கரும்பின் நன்பல மிடைந்து*

பெருஞ்செய் நெல்லின் பாசவல் பொத்தி

வருந்திக் கொண்ட வல்வாய்க் கொடுஞ்சிறை" (அகம்.346:5-9)

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. உழவர்கள் மழைக்காலத்தில் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர் என்பதையும், பயிர்த்தொழிலுக்குத் தேவையான நீரைச் சேமித்து வைத்தனர் என்பதன்வழி உழவுத் தொழிலுக்கு வேண்டிய நீரின் அவசியத்தைப் பழந்தமிழர் உணர்ந்திருந்தனர் என்பதையும் இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

உழவர்கள் நெற்களம் பொலிவு பெறும்படி நெற்கதிரின் கட்டினைப் பிரித்துக் காளைகளைப் பூட்டிக் கடா விட்டனர். பின்பு கள்ளுண்டு களித்த அவ்வுழவர்கள் அக்காளைகளை மாற்றி வேறு காளைகளைப் பூட்டிக் கடாவிட்டு வேகமாக வீசும் காற்றில் நெல்லைத் தூற்றினர். இதனை,

"....வியன்களம் பொலியப் போர் பழித்துக்

கள்ளார் களமர் பகடுதளை மாற்றிக்

கடுங்காற் றெறியப் ...." (அகம்.366:2-4)

என்னும் அகநானூற்று பாடலடிகள் சுட்டுகிறது. நெல்லைத் தூற்றும்போது களைப்புத் தெரியாமல் இருக்க உழவர்கள் கள் அருந்தி உள்ளதையும் உழைத்த காளை மாட்டிற்கு ஓய்வுத் தரவேண்டும் என்ற உயரிய சிந்தனை பழந்தமிழர்களிடம் நிலவி உள்ளதையும் இப்பாடல் வாயிலாக தெரியவருகிறது.

மருத நிலத்தில் வாழ்ந்த உழவர்கள் கள்ளுண்டதனால் களிப்பு மிகுந்து ஏர் உழும்போது பாடும் ஏர்மங்கலப் பாடல்களைப் பாடி அறிவு மயங்கிச் சுற்றித் திரிந்ததை,

"ஞுழவி னோதை பயின்றறி விழந்து" (பரி.திரட்.1:15)

என்னும் பாடலடி சுட்டுகிறது. இப்பாடல் வரியில் இடம்பெற்றுள்ள 'அறிவு இழந்து' என்னும் சொல்லுக்கு உரையாசிரியர் ***"கள்ளுண்டமையானே***

அறிவு மயங்கி"[13] என்று கூறியுள்ளார். இக்குறிப்பின் வழி கள் அருந்துவதால் அறிவு மயங்கும் என்பதையும், உழவர்கள் ஏர் உழும் வேளையில் களைப்புத் தெரியாமல் இருக்கப் பாடல்கள் பாடுவது வழக்கம் என்பதையும் மேற்கண்ட செய்திகள் மூலம் தெரியவருகிறது.

(ஆ) உமணர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

மருத நில உழவர்கள் காளைகளைப் பூட்டி கடாவிட்ட நெல்லை வேகமாக வீசும் காற்றில் தூற்றினர். பறந்து சென்ற தூசும் துரும்பும் நெய்தல் நிலமக்கள் காய வைத்திருந்த உப்பு பாத்திகளின் மீது படிந்தன. உணவுக்கு இனிமை தரும் உப்பு பாழ்பட்டு போனதை அறிந்த நெய்தல் நிலமக்கள் உழவருடன் மாறுபட்டுச் சேற்றுக் குழம்பினை வாரி வீசிக் கை கலப்பில் ஈடுபட்டனர். இதனை அறிந்த மருதநிலச் சான்றோர் விரைந்து சென்று அவர்தம் மாறுபாட்டைக் களைந்து முற்றிய கள்ளின் தெளிவை நுளையருக்கு வழங்கி மகிழ்வித்தமையை,

"........................ களமர் பகடுதளை மாற்றிக்
கடுங்காற் றெறியப் போகிய துரும்புடன்
காயற் சிறுதடி கண்கெடப் பாய்தலின்
இருநீர்ப் பரப்பிற் பனித்துறைப் பரதவர்
தீம்பொழி வெள்ளுப்புச் சிதைதலிற் சினைஇக்
கழனி உழவரோடு மாறெதிர்ந்து மயங்கி
இருஞ்சேற் றள்ளல் எறிசெருக் கண்டு
நரைமூ தாளர் கைபிணி விடுத்து
நனைமுதிர் தேறல் நுளையர்க் கீயும்" *(அகம்.366:3-11)*

என்னும் குடவாயிற் கீரத்தனார் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. மருதநிலச் சான்றோர் உமணர்க்குக் கள் வழங்கி உள்ளதையும், உணவுப் பொருள்கள் பாழ்பட்டுபோவதைப் பழந்தமிழர் விரும்பாதவர் என்பதையும் இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

(இ) பரதவர் கள்ளருந்திய சூழல்

பரதவர்கள் நெய்தல் நிலமக்கள் என்றும் மீன்பிடிப்பதைத் தொழிலாகக் கொண்டு வாழ்ந்தவர்கள் என்று சங்க இலக்கியம் சுட்டுகிறது. இது குறித்து அ.துரைஅரங்கசாமி, ***"பகைவர்கள் உள்ளங் கலங்கும் வண்ணம் அவர்கள் மேற்சென்று அவர்களை அஞ்சும்படித் தாக்கும் பெருவலிமையும், புலவு நாறுகின்ற வில்லும், கொழுத்த ஊனோடு கலந்து சமைத்த சோறும், கூவை கிழங்கும் ஆகிய உணவும் உடையவராய் விளங்கினர்"***[14] என்று பரதவர்களின் உணவையும் வீரத்தையும் பதிவு செய்துள்ளார்.

பரதவர் பழங்களின் சாற்றிலிருந்து பக்குவப்படுத்தப்பட்ட கள்ளின் மீது விருப்பம் உடையவராய் விளங்கியதை,

"பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்பக்" *(சிறுபாண்.159)*

என்னும் சிறுபாணாற்றுப்படை பாடலடி வெளிப்படுத்துகிறது. இதன்வழி பழங்களில் இருந்து காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட கள்ளின் மீது மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவர் பரதவர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

சோழன் திருமாவளவனுக்கு உரிமையான காவேரிப் பூம்பட்டினத்துக் கடற்கரையில் வாழ்ந்த பரதவர்கள், முழுமதி நாளில் மீன்பிடிக்கச் செல்லாமல் கடற்கரை மணலில் சுறாமீன் கொம்பை நட்டுவைத்துத் தாழைமலரைச் சூட்டி வழிபட்டனர். பின்னர் பனங்கள்ளைப் படைத்து வேண்டுமளவு நன்றாகக் குடித்து தமது பெண்டிர்களுடன் விரும்பிய பலவற்றையும் உண்டு உல்லாசமாகப் பொழுது போக்கியுள்ளனர். இதனை,

"சினைச்சுறவின் கோடுநட்டு
மனைச்சேர்த்திய வல்லணங்கினால்
மடற்றாழை மலர்மலைந்தும்
பிணர்ப்பெண்ணைப் பிழிமாந்தியும்
புன்றலை இரும்பரதவர்

பைந்தாழைமா மகளிரொடு
பாயிரும் பனிக்கடல் வேட்டஞ் செல்லாது
உவவுமடிந் துண்டாடியும்" *(பட்டினப்.86-93)*

என்னும் பட்டினப்பாலைப் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

பரதவர்கள் முழுமதி நாளில் கடற்மேல் செல்வதில்லை என்ற குறிப்பும், ஓய்வு நாட்களில் பனங்கள்ளைப் பருகி தம் குடும்பத்தோடு ஆடிப்பாடி மகிழ்ச்சியாக இருந்தனர் என்ற செய்தியையும் மேற்கண்ட பாடலின் மூலம் தெரியவருகிறது.

(ஈ) கானவன் கள்ளருந்திய சூழல்

பழந்தமிழர்கள் பயிர் பாதுகாப்பு முறையை அறிந்திருந்துள்ளனர். பயிர் செய்யப்பட்ட நிலத்தை விலங்குகளாலும் பறவையாலும் அழிவு நேராவண்ணம் இருக்க சில பாதுகாப்பு முறையை மேற்கொண்டு வந்துள்ளனர். சிங்கம் போன்ற வலிமையை உடைய கானவன் தினைப் புனத்தைக் காவல் செய்ய தன் மனைவியோடு வந்து தினைப்புனத்தில் உயரமாகப் போடப்பட்ட காவல் பரண்மேல் அமர்ந்து கள் அருந்தி உறங்கினான். அவன் மனைவி கொடிச்சி அசைந்து வரும் காற்றில் தன் கூந்தலைக் கையினால் பெயர்த்துக் கோதியவளாய் குறிஞ்சிப் பாடலைப்பாடி தினைப்புனத்தைக் காவல் செய்தமையை,

"உளைமான் துப்பின் ஓங்குதினைப் பெரும்புனத்துக்
கழுதிற் கானவன் பிழிமகிழ்ந்து வதிந்தென
உரைத்த சந்தின் ஊரல் இருங்கதுப்
பைதுவரல் அசைவளி யாற்றக் கைபெயரா
ஒலியல் வார்மயிர் உளரினள் கொடிச்சி
பெருவரை மருங்கில் குறிஞ்சி பாட ...." (அகம்.102:1-6)

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது. கானவன் கள் அருந்தி தினைப்புனக் காவலைக் கைவிட்டு உறங்கியதையும், பழந்தமிழ்ப் பெண்கள் தினைப்புனத்தைக் காவல் செய்துள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

(உ). கூத்தரும் பாணரும் கள்ளருந்திய சூழல்கள்

பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த கூத்தர் பற்றியும் பாணர் பற்றியும் சு.செல்லப்பன், ***"மலை வழியில் கூத்தரோடு பாணரும் விறலியரும் நடந்து செல்லுகின்றனர். விறல்-திறமை: ஆடலிலும் பாடலிலும் திறமையுடையவர்கள் விறலியர் எனப்பட்டனர். பண்களை வாய்ப்பாட்டாகவோ, கருவி இசையாகவோ இசைப்பதில் வல்லவர் பாணர் எனப் பெயர் பெற்றனர். ஆடற்கலையிலே வல்லவர் கூத்தர். பொருநரும் கூத்து ஆடுபவரே! பொருநர் மற்றொருவர் போல வேடம் கொண்டு நடிப்பவர். இக்கால நாடக நடிகரைப் போன்றவர். கூத்தர் இக்கால நாட்டியமாடுபவர் போன்றவர்"***[15] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார்.

இக்குறிப்பின் வழி ஆடல், பாடல், இசை போன்றவற்றில் கூத்தரும் பாணரும் புலமை நிரம்பியவர்கள் எனத் தெரியவருகிறது.

செவ்வரியும் கருவரியும் படர்ந்த மை தீட்டப்பட்ட கண்களையுடைய விறலியரும் கூத்தரும் ஒன்றாகக் கூடி அனைவராலும் விரும்பப்படும் பாட்டினைப் பாடிக் கூத்து நிகழ்த்துவர். பின்பு சூடுதற்குரிய நறவ மொட்டுடன் அதனைச் சூடிய மைந்தர் மகளிரின் காமப்பண்பு மலர்ந்து நிற்ப ஆடவரும் மகளிரும் கள்ளினோடு காம இன்பத்தையும் விரும்பியதை,

> ***"அரியுண்ட கண்ணாரோ டாடவர் கூடிப்***
> ***புரியுண்ட பாடலொ பாடலுந் தோன்றச்***
> ***சூடு நறவோடு காமமுகிழ் விரியச்***
> ***சூடா நறவொடு காமம் விரும்ப"*** *(பரி.திரட்.1:53-54)*

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்துகிறது. இதன்வழி கூத்தர் தம் பெண்டிரோடு கூடி கூத்து நிகழ்த்தி உள்ளதையும் கள் அருந்திய நிலையில் காமத்தை விரும்பி உள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

பாணர்கள் களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகி தேரோடும் பெருந்தெருக்களில் ஒன்று கூடி வாத்தியங்களை இசைத்து ஒலி எழுப்பியதை,

“ .... நனைமகிழ்
நன்ன ராளர் கூடுகொள் இன்னியம்
தேரூர் தெருவில் ததும்பும்” *(அகம்.189:12-14)*

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடலடிகள் குறிப்பிட்டுள்ளது. பாணர்கள் கள் அருந்தி வாத்தியங்களை இசைத்து ஆராவாரமாக இருந்துள்ளதை இதன்வழி அறியமுடிகிறது.

(ஊ) மறவர்கள் கள்ளருந்திய சூழல்

மறவர் என்னும் சொல்லுக்கு அ.துரைஅரங்கசாமி, ***“மழவர்கள் எல்லோரும் வீரத்திற் சிறந்தவர்களாக இருந்தனர். இதனால், மழவர் என்ற சொல் பொதுவில் வீரர் என்னும் பொருள் குறிப்பதாயிற்று. மழவர் என்பார் ‘சிலவீரர்’ என்பது நச்சினார்க்கினியர் உரை. இதை நோக்கும்போது ‘கல் தோன்றி மண் தோன்றாக் காலத்தே வாளோடு முன்தோன்றி மூத்த குடியினரான’ தமிழ் வீரரைக் குறிக்கும் ‘மறவர்’ என்ற சொல்லின் திரிந்த வடிவமே மழவர் என்பதோ என்ற ஐயம் நமக்கு எழுகிறது. சங்கப் பாடல்கள் மறக்குடியைத் தமிழ்நாட்டின் மிக்க பழங்குடி என்ற பொருளில் ‘மூதில்’ என வழங்குகின்றன”***[16] என்று வெளிப்படுத்தியுள்ளார்.

இக்குறிப்பின் வழி மறவர் என்பர் சங்ககாலத் தமிழ்நாட்டின் வீரர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

மதுரை மறவர்கள் அவுணர்களைக் கொன்ற திருமால் பிறந்த நாளில் தம்முள் மாறுபட்டு யானைகளை ஒன்றோடு ஒன்று போரிடச் செய்வர். இப்போட்டியை மறவர்கள் யானைகள் ஏறிவர முடியாத உயர்ந்த கரையின் மீது நின்று கண்டு களிப்பர். அப்பொழுது கரையின் மீது உள்ள கூர்மையான கற்கள் தம் காலை உறுத்தி வருத்தம் தரும்.

இவ்வருத்தத்தைப் போக்க கடிய கள்ளின் தெளிவைப் பருகி மகிழ்ச்சியாகத் திரிந்துள்ளனர்.

" .... அவுணர்க் கடந்த பொலர்ந்தார்
... ஓண நன்னாட்
...
.... மாறுபொரு செருவின்
...
.... பெரும்புகல் மறவர்
கடுங்களி றோட்டலிற் காணுநர் இட்ட
நெடுங்கரைக் காழக நிலம்பர லுறுப்பக்
கடுங்கள் தேறல் மகிழ்சிறந்து திரிதரக்" (மதுரைக்.590-599)

என்னும் பாடல் இதனை வெளிப்படுத்தியுள்ளது. மதுரை மறவர்கள் கடவுளுக்கு விழா எடுத்துக் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர் என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகின்றது.

(எ) குறவர் கள்ளருந்திய சூழல்

"குறவர் என்னும் சொல் குன்று என்பதிலிருந்தே தோன்றியிருக்க வேண்டும் என்றும், மலைப்பகுதிகளை ஆண்டு வந்த சேரர்களோடு குறவர்க்குத் தொடர்புண்டு எனவும் ஏறை என்பவன் 'குறவர் பெருமகன்' என அழைக்கப்படுவதால் குறவர் என்பது ஒரு குடியைக் குறிக்கும் பெயராகப் பயன்படுத்தப்பட்டிருக்கிறது"[17] என அ.துரைஅரங்கசாமி எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

இக்குறிப்பின் வழி குறவர்கள் மலைப்பகுதியில் வாழ்ந்த ஒரு குடியினர் எனத் தெரியவருகிறது.

ஆய்அண்டிரனின் பொதிய மலையில் வாழ்ந்த குறவர்கள் தம் சிறுமனையின்கண் மூங்கிற் குழாயில் வார்த்துச் செய்யப்பட்ட முதிர்ந்த கள்ளை அருந்தி வேங்கை மர முற்றத்தில் குரவை ஆடியதை,

"குறியிறைக் குரம்பைக் குறவர் மாக்கள்

வாங்கமைப் பழுனிய தேறன் மகிழ்ந்து
வேங்கை முன்றிற் குரவை யயரும்" *(புறம்.129:1-3)*

எனப் புறநானூறும், வேட்டை காரணமாகக் கொலைத் தொழில் செய்யும் குறவர்கள் நீண்ட மூங்கிற் குழாயில் தேனை வார்த்து நெடுநாள் புளிக்க வைத்து முற்றி விளைந்த தேனால் ஆன கள்ளின் தெளிவைத் தம் சுற்றத்தாருடன் ஒருங்கமைந்து உண்டு, குறிஞ்சி நிலத்துக்குரிய 'தொண்டகம்' என்னும் பெயருடைய வாத்தியத்தை அடித்து அதன் தாளத்திற்கு ஏற்ப குரவைக் கூத்து நிகழ்த்தியதை,

"கொடுந்தொழில் வல்விற் கொலைஇய கானவர்
நீடமை விளைந்த தேக்கள் தேறல்
குன்றகச் சிறுகுடிக் கிளையுடன் மகிழ்ந்து
தொண்டகச் சிறுபறைக் குரவை அயர்" (திருமுருகு.194-197)

என்னும் திருமுருகாற்றுப்படை பாடலடிகளும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. குறவர்கள் கள்ளருந்தி கூத்து நிகழ்த்தி உள்ளதையும் தேனைப் பிழிந்து வார்த்துச் செய்யப்பட்ட தேறல் என்னும் கள்ளின் மீது மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவர் என்பதையும் மேற்கண்ட பாடல்கள் வெளிப்படுத்தியுள்ளன.

(ஏ) வேட்டுவர் கள்ளருந்திய சூழல்

காந்தள் பூவால் தொடுக்கப்பட்ட மாலையை அணிந்த கொலைத்தொழில் புரியும் வேட்டுவர், சிவந்த கொம்பினை உடைய காட்டுப் பசுவின் இறைச்சியோடு காட்டில் வேட்டையாடிக் கிடைத்த யானையின் வெண்கோட்டை எடுத்துச் சென்று கள் விற்கும் கடைத்தெருவில் கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியதை,

"காந்தளங் கண்ணிக் கொலைவில் வேட்டுவர்
செங்கோட டாமா னூனொடு காட்ட
மதனுடை வேழத்து வெண்கோடு கொண்டு
.... பிழிநொடை கொடுக்கும்" *(பதிற்றுப்.30:9-12)*

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. வேட்டுவர்கள் யானையின் வெண்கோட்டைக் கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்துக் கள் வாங்கி அருந்தியுள்ளதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(ஐ) வடுகர் கள்ளருந்திய சூழல்

"வடுகர் என்பாரைப் பற்றிய குறிப்புகள் சங்க இலக்கியத்தில் பல இடங்களில் வருகின்றன. வடநாட்டு மக்களைக் குறிக்கும் வடவர் என்ற சொல் வேறு: வடுகர் என்ற சொல் வேறு. வடுகர் என்பது ஒரு குடியின் பெயராகும்"[18] என்றும் ***"வடுகர்கள் வில்லும் அம்பும் தாங்கிப் பாசறைகளில் போர் செய்யக் காத்திருப்பார். குல்லைக் கண்ணியை உடைய வடுகர்கள் தேக்கிலையில் வெள்ளரிசிச் சோறும் வெண்மை நிறம் பொருந்திய நிணத்துடன் கூடிய இறைச்சியும் வைத்து உண்பார்"[19]*** என அ.துரை அரங்கசாமி பதிவு செய்துள்ளார். இதன்வழி வடுகர்கள் வில்லும் அம்பும் தாங்கிப் போர் செய்வதில் சிறந்து விளங்கியுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

வலிய வில்லையும் நன்கு தொடுத்த அம்புகளையும், ஒலிக்கின்ற வீரக்கழலையும் அணிந்த புல்லியின் வேங்கட மலையில் வாழ்ந்த வடுகர்கள் கள் அருந்தி செருக்கு மிகுந்து பலவாறு பேசித்திரிந்ததை,

"புடையலங் கழற்காற் புல்லி குன்றத்து
நடையருங் கானம் விலங்கி நோன்சிலைத்
தொடையமை பகழித் துவன்றுநிலை வடுகா
பிழியார் மகிழர் கலிசிறந் தார்க்கும்" *(அகம்.295:11-14)*

என்னும் மாமூலனார் பாடல் தெரிவிக்கின்றது. வடுகர்கள் மலையில் வாழ்ந்துள்ளதையும், கள் அருந்தி பலவாறு பேசித் திரிந்துள்ளனர் என்பதையும் இப்பாடல் புலப்படுத்தியுள்ளது.

(ஒ) மிலேச்சர் கள்ளருந்திய சூழல்

'மிலேச்சர்கள்' பற்றி இரா.மோகன், ***"அரசனின் பாசறை, புலிச்சங்கிலியால் ஒப்பனை செய்யப்பட்டிருக்கிறது: உள் அறையாகிய பள்ளி அறையில் அரசன் இருக்க, அவனருகில் வாய் பேச முடியாத ஊமை மிலேச்சர்கள் பாதுகாவலுக்காக நிற்கிறார்கள்: அவர்கள், மங்கிப் புடைத்துத் தோன்றும்படி நெருங்குதல் உறக் கட்டின ஆடை அணிந்திருக்கிறார்கள்: அவ்வாடை மேலே குதிரைச் சவுக்கு வளைந்து கிடக்கிறது: அவர்கள் சட்டை அணிந்திருக்கின்றனர்: வலிமை மிக்க உடல் கொண்ட அம்மிலேச்சரின் தோற்றம் அச்சம் தரும் வகையில் உள்ளது: அவர்கள் பாசறையின்கண் மணி விளக்கை எரிய வைத்துக் கொண்டிருக்கிறார்கள்"***[20] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். இதன்வழி மிலேச்சர்கள் பழந்தமிழ் அரசர்களின் பாசறையிலும், அரண்மனையிலும் பணிசெய்து வாழ்ந்து வந்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

அரசனின் அரண்மனையில் அகப்பணி செய்த உடல் வலிமை படைத்த மிலேச்சர்கள், வண்டுகள் மொய்க்கின்ற கள்ளைப் பருகிக் களிப்பு மிகுந்து வரும் மழைத்துளியைச் சிறிதும் பொருட்படுத்தாமல் இரண்டு முனையுடைய ஒரே துணியுடன் தாம் விரும்பிய இடங்களில் எல்லாம் வெற்றுடம்போடு சுற்றித் திரிந்தனர்,

"முடலை யாக்கை முழுவலி மாக்கள்
வண்டு மூசுதேறல் மாந்தி மகிழ்சிறந்து
துவலைத் தண்துளி பேணார் பகலிறந்து
இருகோட் டறுவையர் வேண்டுவயின் திரிதர"(நெடுநல்.31-34)

என்னும் பாடலடிகள் இதனை எடுத்துக்காட்டுகிறது. மிலேச்சர்கள் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சி மிக்குத் திரிவதையும், தேறல் என்னும் கள்ளின் மீது மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவர்கள் என்பதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

உழைப்பாளர் கள்ளருந்திய சூழல்கள் என்ற பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல் செய்திகளின் வழி நாள்தோறும் வெய்யிலில் கடுமையாக உழைக்கும் உழவர்கள், உப்புத்தொழில் செய்யும்

உமணர்கள், கடற்மேல் செல்லும் பரதவர்கள், காடுகளில் வாழ்ந்த குறவர், வேட்டுவர், வடுகர்,அரண்மனைகளில் ஏவல்சொல் கேட்டு நடக்கும் மிலேச்சர், மறவர் முதலிய அனைவரும் உழைப்பின் களைப்பைப் போக்கும் மருந்தாகக் கள்ளைப் பருகி உள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

பெண்கள் கள்ளருந்திய சூழல்கள்

சங்க காலத் தமிழகத்தில் ஆண்கள் மட்டுமல்லாது பெண்களும் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர். ஆடவருக்கு நிகராகக் கல்வி கற்றுப் பாடல்கள் பல புனைந்துள்ளனர். காதலைப் போற்றிக் கற்பில் சிறந்து வீரம் மிக்கவராய் வாழ்ந்துள்ளனர். ***"பெண்கள் இல்லத்தினுள்ளே முடங்கிக் கிடக்காது புறத்தே வந்து, வெளியுலகக் களியாட்டத்தில் ஆடவரோடு பெண்டிரும் பங்கேற்றதை,***

நறவு நாள் செய்த குறவர் தம் பெண்டிரொடு
மான்தோல் சிறுபறை கறங்கக் கல்லென
வான்தோய் மீமிசை அயரும் குரவை (மலைபடு.320-322)

என்னும் குறிப்பால் சங்கச் சமூகம் உணர்த்துகிறது"[21] என ச.சிவகாமி எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இக்குறிப்பின்வழி ஆண்களும் பெண்களும் கள் அருந்தி மான் தோலால் செய்யப் பெற்ற சிறுபறையை முழக்கி குரவையாடி ஆரவாரமாக இருந்துள்ளதை அறியமுடிகிறது.

சங்கப் பெண்பாற் புலவருள் சிறப்புப் பெற்று விளங்கிய ஔவையார் கள் அருந்திய குறிப்பை,

"சிறயகட் பெறினே யெமக்கீயு மன்னே
பெரியகட் பெறினே
யாம்பாடத் தான்மகிழ்ந் துண்ணு மன்னே" (புறம்.235:1-3)

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. இதன்வழி சங்ககாலப் பெண்கள் கள்ளருந்திய சூழல்களை,

(அ) தினைப்புனம் காக்கும் சூழல்கள்

(ஆ) குரவைக் கூத்து நிகழ்த்தும் சூழல்

(இ) நீர் விளையாட்டு நிகழ்த்தும் சூழல்

(ஈ) ஊடல் கொள்ளும் சூழல்

என்ற நிலைகளில் சங்கப்பாடல்களின் வழி வகைப்படுத்திக் காணலாம்.

(அ) தினைப்புனம் காக்கும் சூழல்

பழந்தமிழ்ப் பெண்கள் இல்லத்திற்குத் தேவையான நீர் கொணர்தல், உணவு சமைத்தல், வீட்டு விலங்குகளைப் பராமரித்தல், தோட்டங்களுக்குச் சென்று வயல் வேலைகளில் ஈடுபடுதல் முதலான வேலைகளைச் செய்து வந்துள்ளனர். இது குறித்து ச.சிவகாமி, ***"பயிர்செய்கை, கால்நடைவளர்ப்பு ஆகிய பணிகளைச் சுற்றியே பெண்களின் வாழ்க்கை பின்னப்பட்டிருந்தது. இவற்றிலிருந்து உணவுகளை எடுத்து சேமித்துத் தயாரித்து தட்டில் பரிமாறும் வரை எழுந்த தேவைகள் அனைத்தையும் தமது உழைப்பினால் பூர்த்தி செய்தனர். இவர்களின் இந்த உழைப்பின் விளைவு 'சிறுகைத்தொழிகளின் வளர்ச்சியாகும்' என்ற கூற்று உறுதிபடக் காரணம்"***[22] என்று கூறியுள்ளார்.

இதன்வழி சங்கப் பெண்டிர் குடும்ப வேலைகளோடு பிற வேலைகளையும் மிக்க அக்கரையோடு செய்து வந்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

சுருண்ட தலைமுடியையும் பூவாற் தொடுக்கப்பட்ட கண்ணியும் அணிந்த மகளிர் கள் அருந்தி நீர்த்துறையின் அருகாமையில் உள்ள மருத மரத்தின் மீது ஏறி தம்முடைய இரண்டு கைகளையும் தட்டி ஒலியெழுப்பி இசையோடு பாடி நெற்கதிர்களை மேயும் மயிலினத்தை விரட்டியதை,

"அரிய லார்கைய ரினிதுகூ டியவர்
துறைநணி மருத மேறித் தெறுமார்
எல்வளை மகளிர் தெள்விளி யிசைப்பிற்

பழனக் காவிற் பசுமயி லாலும்" *(பதிற்றுப்.27:5-8)*

என்னும் பதிற்றுப்பத்து பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி சங்கப் பெண்கள் இல்லப் பணியோடு ஆடவருக்கு நிகராகப் பொருளீட்டுதலிலும் தம் பங்கைச் செய்துள்ளனர் என்பதையும், ஆடவர்களுக்குரியன என்று கருதப்பட்டிருந்த வேலைகளில் இன்று பெண்கள் ஈடுபட்டு வெற்றி பெறுவதையும் நாம் எண்ணிப் பார்க்க வேண்டியதாய் அமைந்துள்ளது.

(ஆ) குரவைக் கூத்து நிகழ்த்தும் சூழல்

குறவர்கள் குரவையாடி முருகப்பெருமானை வழிபடுவதை 'குன்றுதொறு ஆடல்' என்னும் பகுதியில் திருமுருகாற்றுப்படை எடுத்துக்காட்டுகின்றது. ***"குரவை என்பது ஒருவகைக் கூத்து ஆகும். இஃது எழுவேரேனும், எண்மரேனும், ஒன்பதின்மரேனும் கைகோர்த்து ஆடும் கூத்து என்பர். வரிக்கூத்துள் ஓர் உறுப்பென்றும், விநோதக் கூத்து ஆறனுள் ஒன்று என்றும் உரைப்பர். விநோதக் கூத்து குரவை, கலிநடம், குடக்கூத்து, கரணம், நோக்கு, தோற்பாவை என்னும் ஆறு ஆகும்"***[23] என பத்துப்பாட்டு உரையாசிரியர் இரா.மோகன் குரவைக் கூத்துப் பற்றி விளக்கியுள்ளார்.

சங்க காலப் பெண்கள் குரவை ஆடும்போதும் கடினமான பணியினை மேற்கொள்ளும் போது களைப்புத் தெரியாமல் இருப்பதற்கும் பாடல் பாடுவதை வழக்கமாகக் கொண்டிருந்தனர். இப்பாடலின் மையப்பொருள் குறித்து ச.சிவகாமி, ***"பெண்டிரின் பணிகள் பலவும்*** *பணிச்சுமை உணராதிருப்பதற்காகப் பாடிக் கொண்டே நிகழ்வதாகச் சங்கப்பாக்கள் பகருகின்றன. விழவு மற்றும் ஓய்வு நேரப்* ***பொழுதுபோக்கில் ஆட்டமும் பாட்டமும் சிறப்பிடம் கொள்கின்றன. சூழல்*** *எதுவாயினும் ஆடுவோர், பாடுவோர் யாராயினும் பாடற்பொருண்மை* ***ஆடவரைப் பற்றியதாக நிற்றல் குறித்தற்பாலது"***[24] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

இக்கூற்றுக்கு ஏற்ப நீர்த்துறையில் நீர் மொள்ள வந்த பெண்கள் கள் அருந்தி காஞ்சி மரத்தின் நிழலில் தங்களின் கணவனது பண்பற்ற பரத்தமை ஒழுக்கத்தைப் பாடியவாறு குரவைக் கூத்து நிகழ்த்தியதை,

"தெண்கட் டேறல் மாந்தி மகளிர்
நுண்செயல் அங்குடம் இரீஇப் பண்பின்
மகிழ்நன் பரத்தைமை பாடி யவிழிணர்க்
காஞ்சி நீழற் குரவை யயருந்" *(அகம்.336:6-9)*

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்துகின்றது. சங்ககாலத்தில் ஆடவரின் பரத்தமை ஒழுக்கம் மிகுந்திருந்தமையையும், கற்பு கோட்பாட்டில் ஆண்களும் தங்களைப் போல் இருக்க வேண்டும் எனச் சங்கப் பெண்டிர் கருதி உள்ளதையும் மேற்கண்ட பாடலின்வழி அறியமுடிகிறது.

(இ) நீர் விளையாட்டு நிகழ்த்தும் சூழல்

"சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படும் இரண்டாயிறத்துக்கு மேற்பட்ட பாடல்களில் 'முப்பத்தேழு' விளையாட்டுகள் உள்ளன. சங்க கால மக்கள் பந்தாடும் பெண்ணை, 'ஆட்டி' என்று அழைத்தனர். நீர் விளையாட்டில் வல்ல, அத்தி என்னும் வீரனை 'ஆட்டன்' என்று அழைத்தனர். 'ஐங்குறுநூறு' என்னும் நூலில் மருதநில மக்களைப் பற்றிப் பத்துத் தலைப்புகளில் ஒவ்வொரு தலைப்பிற்கும் 10 பாடல்களாக 100 பாடல்கள் உள்ளன. அவற்றில் 'புனலாட்டுப் பத்து' என்னும் தலைப்பில் நீர் விளையாட்டுகள் இடம் பெறுகின்றன"[25] என்று த.அருள் பத்மராசன் நீர் விளையாட்டு பற்றி எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இதன்வழி சங்ககால மக்கள் நிகழ்த்திய நீர் விளையாட்டு 'புனலாட்டு' என்னும் பெயரில் வழங்கப்பட்டுள்ளதை அறியமுடிகிறது. இது குறித்து எ.ஃப்.பாக்கியமேரி, *"புதுப்புனலில் நீராடுவதை விழாவாகக் கொண்டாடினர். தாம் வாழும் பகுதியில் அமைந்த அருவிகள், ஆறுகள், சுனைகள், குளங்கள் ஆகியவற்றில் புனலாடினர். புதுப்புனல் வருங்காலத்தில் அனைவருக்கும் அறிவிக்க துடி முழங்கப்பட்டது. அதைக்கேட்டு நீராடவரும் மகளிர் மலர்*

மாலை, சாந்து, கத்தூரி முதலான நறுமணப் பொருட்களைக் கொண்டு வந்தனர்"[26] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

பழந்தமிழர் புதுப்புனலில் நீராடுவதை வழக்கமாகக் கொண்டிருந்தனர் என்பதை இக்கூற்று தெளிவுப்படுத்தியுள்ளது.

வையை ஆற்றில் பெருக்கெடுத்து ஓடிவரும் புதுவெள்ளத்தைக் கண்ட மதுரை நகரத்துப் பெண்கள் நீராட்டுக்குரிய அணிகலன்களையும், சந்தனம், துகில் முதலிய பொருள்களோடு கள்ளையும் உடன் எடுத்துச் சென்றனர்.

> ***"பொறிவி யாற்றுறி துவர்புகை சாந்தம்***
> ***எறிவன எக்குவ வீரணிக் கேற்ற***
> ***நறவணி பூந்துகி னன்பல வேந்திப்"*** ***(பரி.22:17-19)***

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. நீராட்டுக்குச் சென்றபோது கள்ளை உடன் எடுத்துச் சென்றனர் என்பதன்வழி நீராடும்போது ஏற்படும் களைப்பைப் போக்கப் பெண்கள் கள் அருந்தியுள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

வையையில் புனலாடிய மேகத்தின் வயிற்றிலிருந்து புறப்பட்டுத் தோன்றும் நிலவினை ஒத்த மகளிர் உரையிலிருந்து எடுக்கப்பட்ட வெள்ளிக் கிண்ணத்தில் வெப்பம் மிகுந்து கள்ளினை வார்த்துப் பாம்பினால் பற்றப்பட்ட முழுத்திங்கள் போலத் தோன்றும்படி அக்கிண்ணத்தை வாயில் வைத்துப் பருகியதை,

> **"திகைமுழுது கமழ முகிலகடு கழிமதியின்**
> **உறைகழி வள்ளத் துறுநறவு வாக்குநர்**
> **அரவுசெறி உவவுமதியென அங்கையிற் றாங்கி**
> **எறிமகர வலயம் மணிதிகழ் நுதலியர்**
> **மதியுணர மகளென வாம்பல்வாய் மடுப்ப"** **(பரி.10:74-78)**

என்னும் பாடல் குறிப்பிட்டுள்ளது. பெண்கள் நீராடியதால் ஏற்பட்ட உடலின் குளிர்ச்சியைப் போக்க வெப்பம் மிகுந்த 'நறவு' என்னும்

கள்ளைப் பருகியுள்ளனர் என்பதையும், கள் அருந்துவதற்கு வெள்ளியால் செய்யப்பெற்ற கலனை பழந்தமிழர் பயன்படுத்தி உள்ளதையும், இக்கலத்தை உரையில் வைத்துப் பாதுகாத்த முறை குறித்தும் இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

இளவேனிற் காலத்தில் வையையில் பெருகி வரும் தெளிந்த நீர் வானுலகிற் திரியும் வானவூர்திகளைக் காட்டுவதாக அமையும். அக்காலத்தே நீராடிய மகளிர் தம் காதலரோடு பாகுதாங்கிய இளங்கள்ளைப் பருகி இனிய இசையைக் கேட்டு தமக்கு இன்பத்தை வழங்கிய கள்ளைக் கண்ணால் கண்டு களிப்பார் என்பதனை,

> *"புனைவினைப் பொலம் கோதையவரொடு*
> *பாக ரிறைவழை மதுநுகர்பு களிபரந்து*
> ....
> *காரிகைமது ஒருவரினொருவர் கண்ணிற் கவர்புறச்*
> ....
> .... *மொளிகிளர்வா னூர்பாடும்*
> *அம்பி கரவா வழக்கிற்றே* ...."*(பரி.11:65-71)*

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. பெண்கள் ஆடவரோடு இணைந்து கள் அருந்தி புனலாடினர் என்பதையும், ஆடவரும் பெண்டிரும் கள்ளின் அழகைக் கண்ணால் கண்டு மகிழ்ந்துள்ளனர் என்பதையும் மேற்கண்ட பாடல் தெளிவுபடுத்தியுள்ளது.

(ஈ) ஊடல் கொள்ளும் சூழல்

பழந்தமிழ் மகளிர் தம் கணவரோடு ஏற்பட்ட கருத்து வேறுபாடு காரணமாக விடியற்காலையில் கள் அருந்தி தம் அணிகலன்களை அறுத்தெறிந்தனர். அவ்வாறு சிதறி விழுந்த அணிகலன்கள் தரையில் கிடப்பது பொன் உருக்குகின்ற நிலம் போலவும், அழகிய இளைய பச்சைப்பாக்கு தரையில் வீழ்ந்துக் கிடப்பதைப் போலவும் காட்சியளித்தமையை,

"வான நீங்கிய நீனிற விசும்பின்
மின்னுநிமிர்ந் தனைய ராகி நறவு மகிழ்ந்து
மாணிழை மகளிர் புலந்தனர் பரிந்த
பருஉக்கா ழாரஞ் சொரிந்த முத்தமொடு
பொன்சுடு நெருப்பி னிலமுக் கென்ன
அம்மென் குரும்பைக் காய்படுபு ..." *((மதுரைக்.678-683)*

என்னும் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது. இதன்வழி பண்டைய மகளிர் விடியற்காலையில் கள் அருந்தி உள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

இல்லவரால் ஊடல் தனிக்கப் பெற்றக் காதற் பரத்தை தலைவனோடு கூடி காம இன்பம் தளிர்த்துப் பெருகும்படி கள் அருந்தி மகிழ்ந்ததை,

"இல்லவ ராட விரந்து பரந்துழந்து
வல்லவ ரூடே லுணர்த்தர நல்லாய்
களிப்பார் குளிப்பார் காமங் கொடிவிட" *(பரி.6:101-103)*

என்னும் பாடலடிகள் விளக்குகின்றது. இதன்வழி பண்டைத் தமிழகத்தில் வாழ்ந்த பரத்தை மகளிர் ஆடவரோடு கூடி கள் அருந்தி மகிழந்திருந்துள்ளனர் என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகிறது.

பெண்கள் கள்ளருந்திய சூழல்கள் என்ற பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல்கள் வாயிலாக பெண்கள் நீர்விளையாட்டு நிகழ்த்தும்போதும் விடியற்காலையிலும் கள்ளருந்தியுள்ளனர். சங்கப்புலவர் ஔவையாரும் கள் பருகியுள்ளார். பண்டைய தமிழகத்தில் வாழ்ந்த பரத்தை மகளிர் ஆடவரோடு ஊடல் கொண்டுள்ளனர். ஊடல் தீர்ந்த பின் ஆடவருடன் கூடி கள்ளை அருந்தி மகிழ்ந்திருந்துள்ளனர். பெண்கள் இல்லப்பணியோடு ஆண்களுக்கு நிகராகப் பிற பணிகளிலும் ஈடுபட்டுள்ளனர். கணவனின் பண்பற்ற ஒழுக்கத்தைப் பேசி கள் அருந்தி குரவைக் கூத்து ஆடியுள்ளனர். கள் அருந்துவதற்கு வெள்ளியாலான கலத்தைப் பண்டையோர் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளைப் பெறமுடிகிறது.

கள் அருந்தியோர் நிலை

கள் அருந்தியோரின் நிலை பற்றி மு.வரதராசன், ***"பொருள் கொடுத்துக் கள் வாங்கிக் குடித்து அதனால் தன் உடம்பைத் தான் அறியாத நிலைமையைப் பெறுவதா? இது, தான் செய்வது இன்னது என்று அறியாத அறியாமையாக இருக்கின்றது; கள்ளால் அறிவு மயங்கிக் கெடுகிறது; நஞ்சால் அறிவு கெட்டு அடியோடு அழிகிறது. உறங்கினவர் செத்தவரைப் போலவே தோன்றுகின்றார்கள்; மூச்சு விடுதல் தவிர, வேறு ஒன்றும் வேறுபாடு இல்லை; அதுபோலவே, அறிவு கெடுவதில் கள்ளுண்பவர் நஞ்சு உண்பவரைப் போன்றவர்களே"***[27] என்று மனிதர்களுக்குக் கள்ளினால் விளையும் தீமையை எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இதன்வழி கள் அருந்தியோர் நிலையை சங்க இலக்கியப் பாடல்களைச் சான்றாகக் கொண்டு,

(1) கள் அருந்துவோருக்குத் தோன்றும் பொதுவான மாறுபாடுகள்.

(2) கள் அருந்தி பின்பு ஆண்களுக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகள்.

(3) கள் அருந்திய பின்பு பெண்களுக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகள்.

என வரையறுத்துக் காணலாம்.

(1) கள் அருந்துவோருக்குத் தோன்றும் பொதுவான மாறுபாடுகள்

கள் அருந்துவோர்க்குத் தோன்றும் பொதுவான மாறுபாடுகளை,

(அ) கள் அருந்துவோருக்குத் தோன்றும் வேட்கை

(ஆ) கள் அருந்துவோருக்குக் கள் இல்லாத காலத்தில் தோன்றும் வேட்கை

(இ) கள் அருந்துவோர் பிறருக்குத் தெரியாமல் மறைத்தல்

(ஈ)களிப்பு மிகுந்து திரிதல்

என வகைப்படுத்திக் காணலாம்.

(அ) கள் அருந்துவோருக்குத் தோன்றும் வேட்கை

கள் உண்போர் உணர்விழந்த போதிலும் மீண்டும் அதனையே உண்ண வேண்டும் என்ற வேட்கை உடையோராக இருந்துள்ளனர். எதனால் அறிவிழந்தார்களோ அதனையே மீண்டும் பெற வேண்டும் என்ற வேட்கை ஒன்றே அவர்கள் உள்ளத்தில் காணப்பட்டுள்ளது.

"மகிழ்ந்ததன் தலையும் நறஉண் டாங்கு
விழைந்ததன் தலையும் நீவெய் துற்றனை" (குறுந்.165:1-2)

என்னும் குறுந்தொகைப் பாடலடிகள் இதனைத் தெரிவிக்கின்றது. இதன்வழி கள் அருந்துவோர் உணர்வு இழந்த போதிலும் கள்ளை மீண்டும் பருக வேண்டும் என்ற அவா அவர்கள் உள்ளத்தில் தோன்றியுள்ளது என்ற குறிப்பைப் பெறமுடிகிறது.

ஒரு முறை உண்ட கள்ளின் களிப்பு தீர்வதற்கு முன்பே மீண்டும் மீண்டும் கள் அருந்துவோர் அறிவு மயங்கி திருத்தமுறப் பேசமுடியாமல் குழறிப் பேசுவர் என்பதனை,

"உண்டுமகிழ் தட்ட மழலை நாவிற்
பழஞ்செருக் காளர் தழங்குகுரல் தோன்றச்"(மதுரைக்.668-669)

என்னும் மதுரைக்காஞ்சி பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி தொடர்ச்சியாக கள் அருந்தினால் அறிவு மயங்கித் திருத்தமுற பேசமுடியாத நிலைக்குச் செல்லக்கூடும் என்பதை அறியமுடிகிறது.

(ஆ) கள் அருந்துவோருக்குக் கள் இல்லாத காலத்தில் தோன்றும் வேட்கை

'காமம்' என்பது கள் உண்டார்க்குக் கள் இல்லாமல் போகும் காலத்தில் தோன்றும் மாறுபாட்டைப் போன்றதாகும் என்பதனை தலைவியைப் பிரிந்த தலைமகனுக்குத் தோழி எடுத்துக்கூறியதை,

" .... மகிழ்ந்தோர்

கட்கழி செருக்கத் தன்ன

காமங் கொல்லிவள் கண்பசந் ததுவே" (நற்றிணை.35:10-12)

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றது. இதன்வழி காமத்தைப் புலவர்கள் கள்ளோடு ஒப்பிட்டுப் பேசியுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

கள்ளும் காமமும் ஒருவருக்கு மயக்கத்தைக் கொடுக்கும் என்பதை திருவள்ளுவர்,

"உண்டார்கண் அல்லது அடுநறாக் காமம்போல்

கண்டார் மகிழ்செய்தல் இன்று"[28]

என்று திருக்குறளில் தெளிவுபடுத்தி உள்ளார். இக்குறளுக்கு உரையாசிரியர், ***"காய்ச்சப்பட்ட மது உண்டார்க்கு மட்டுமே மகிழ்ச்சியைத் தரவல்லது: காமம் போலக் கண்டார்க்கு மகிழ்ச்சியைத் தரவல்லது அன்று"***[29] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். இக்குறிப்பின்வழி ஒரு பெண்ணின் மீது காமம் கொண்ட இளைஞன் அவளை அடைய பல இடங்களில் தேடி அலைவதைப் போல கள் அருந்துவோர் கள் இல்லாத காலத்தில் கள்ளின் மீது கொண்ட வெறியால் கள்ளைப்பெற பல இடங்களில் சுற்றி அலைவார் என்பது புலனாகின்றது.

(இ) கள் அருந்துவோர் பிறருக்குத் தெரியாமல் மறைத்தல்

கள்ளுண்டவர் தாம் கள் அருந்தியது பிறருக்குத் தெரிந்தால் தம் மனம் வருந்தும்படி ஊரார் பழி தூற்றுவார் என்று அஞ்சி மறைத்துள்ளனர்.

"கள்ளின் களியெழுக் காத்தாங் கலரஞ்சி

உள்ள முளையெழு ஊக்கத்தா னுள்ளுள்

பரப்பி மதர்நடுக்கிப் பாரலர் தூற்றக்

கரப்பார் களிமதரும் போன்ம்" (பரி.10:65-68)

என்னும் பாடல் இதனை எடுத்துக்காட்டுகிறது. கள் விற்கும் இடமறிந்து சென்று மறைவாக உண்டு மயங்கி இருப்பவனை உள்ளூரில் வாழ்பவர் துப்பு அறிந்து எள்ளி நகையாடுவர் என்பதை,

“உள்ஒற்றி உள்ளூர் நகப்படுவர் எஞ்ஞான்றும்
கள்ஒற்றிக் கண்சாய் பவர்”[30]

என்னும் குறளில் திருவள்ளுவர் உரைக்கின்றார். மேற்கண்ட செய்திகளின்வழி சங்ககால மக்கள் மறைவாக சென்று கள் அருந்தியுள்ளதையும், கள் அருந்தியோரைக் கண்டு மக்கள் பழித்துப் பேசியுள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

(ஈ) களிப்பு மிகுந்து திரிதல்

தலைவனைப் பிரிந்த தலைவி ஒருத்தி இரவுப் பொழுதில் உறங்காமல் தனிமையில் வாடுகிறாள். வேறொரு இடத்தில் தனித்து இருக்கும் தலைவன் உள்ளத்திலும் இத்தனிமைத்துயர் இருக்குமா என்று தோழியிடம் வினவுகின்றாள். அதற்குத் தோழி ஊரிலே எழுந்த ஓசை அனைத்தும் குறைந்து அடங்கிவிட்டது. இந்த நள்ளிரவில் கள் குடியர்களின் களிப்பு மிகுந்த மயக்கமும் குறைந்து போனதால் நெய்தல் ஊரும் உறங்கிப் போய்விட்டது. இத்தகைய நேரத்தில் நீ நம் தலைவனை எண்ணி வருந்துகிறாய் என்று தலைவிக்கு ஆறுதல் கூறி தேற்றியதை,

“ஒலியவிந்து அடங்கி யாமம் நள்ளெனக்
கலிகெழு பாக்கம் துயின்மடிந் தன்றே
..
துஞ்சாக் கண்ணள் துயரடச் சாஅய்
நம்வயின் வருந்தும் நன்னுதல் என்பது
உண்டுகொள் வாழி தோழி ....” *(நற்றிணை.303:1-7)*

என்னும் நற்றிணைப் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது. கள் பருகிய மக்கள் களிப்பு மிகுந்து நடுயாமம்வரை உறங்காமல் ஆரவாரமாகச் சுற்றித் திரிந்துள்ளனர் என்பதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

பாணர்கள் நாரால் வடிக்கப்பட்ட கள்ளை நாள்தோறும் உண்ட மகிழ்ச்சியின் காரணமாக உறங்காமல் இருந்தமையை,

“நாரரி நறுவி னாண்மகிழ் தூங்குந்து” *(புறம்.400:14)*

என்னும் கோவூர்கிழார் பாடலடி வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி கள் அருந்தி பாணர்கள் உறங்காமல் இருந்துள்ளதை அறியமுடிகிறது.

'கள் அருந்துவோருக்குத் தோன்றும் பொதுவான மாறுபாடு' என்னும் தலைப்பில் கிடைத்த பாடல் செய்திகள் மூலம், கள் பருகியோர் களிப்பு மிகுந்து உறங்காமல் இருந்துள்ளனர். கள் அருந்துவோர் உணர்வு இழந்த போதிலும் கள்ளை மேலும் பருக வேண்டும் என நினைத்துள்ளனர். கள் அருந்துவோர் கள் இல்லாத காலத்தில் காமத்தின் மீது வெறி கொண்டு அலைவதைப் போல் கள்ளைத் தேடி அலைந்துள்ளனர். கள் அருந்துவோர் பிறருக்குத் தெரியாமல் மறைவாகச் சென்று கள் பருகியுள்ளனர். சங்ககால மக்கள் கள் அருந்துவோரைக் கண்டு பழித்துப் பேசியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

(2) கள் அருந்திய பின்பு ஆண்களுக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகள்

கள் அருந்திய பின்பு ஆண்களுக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகளை,

(அ) பகைவரைத் தேடுதல்
(ஆ) போருக்குப் பயந்து ஓடுதல்
(இ) காவல் தொழிலைக் கைவிடுதல்
(ஈ) கூத்தாடுதல்
(உ) உறங்குதல்

என்ற நிலையில் சங்கப் பாடல்களின்வழி வரையறுத்து ஆராயப்படுகிறது.

(அ) பகைவரைத் தேடுதல்

தம் குடும்பத்தினரைப் பழிவாங்கியவரைத் திருப்பி பழிவாங்க வேண்டும் என்ற எண்ணம் பண்டைய தமிழர்களிடம் நிலவி வந்துள்ளது. நேற்று நடந்த போரில் தன் அண்ணனைக் கொன்ற வீரனை அவனுடைய தம்பி அகல் விளக்கில் இட்ட குன்றுமணிபோல் சிவந்த கண்களுடன் ஒவ்வொரு வீடாகச் சென்று தேடி அலைகின்றான். அவ்வாறு அவன் தேடிஅலைவது காய்ச்சிய கள் வீட்டில் இருப்பதை அறிந்த கள் வெறியன்

வேட்கையோடு மனைக்குட் புகுந்து கட்கலயத்தைத் தேடுவதைப் போல உள்ளது எனக் கூறுகின்றார். இதனை,

> *"நெருந லெல்லைநீ யெறிந்தோன் றம்பி*
> *அகற்பெய் குன்றியிற் சுழலுங் கண்ணன்*
> *பேரு ரட்ட கள்ளிற்*
> *கோரிற் கோயிற் றேருமா னின்னே"* *(புறம்.300:3-6)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடல் விளக்குகிறது. பண்டைய வீரர்கள் கள் அருந்தி தம் பகைவரைத் தேடிச்சென்று பழிவாங்கியுள்ளனர் என்பதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(ஆ) போருக்குப் பயந்து ஓடுதல்

'குடிகாரன் பேச்சு பொழுது விடிந்தால் போச்சு' என்ற பழமொழிக்கு ஏற்ப பண்டைய ஆடவர்கள் கள் அருந்தி ஊரார் முன் வீரம் மேம்பட்ட வார்த்தைகளைப் பேசியுள்ளனர். போர் நடைபெற்றபோது இவர்கள் போருக்குப் பயந்து புறங்கொடுத்து ஓடியுள்ளனர். இதனை,

> *"கள்ளுடைக் கலத்த ருள்ளூர்க் கூறிய*
> *நெடுமொழி மறந்த சிறுபே ராளர்*
> *அஞ்சி நீங்கும் காலை"* *(புறம்.178:8-10)*

என்னும் பாடலடிகளில் ஆவூர் மூலங்கிழார் உரைக்கின்றார். ஆண்களுக்குக் கள் பருகிய நிலையில் ஒரு வீரம் மிக்க உணர்வு ஏற்பட்டுள்ளதையும், போதைத்தன்மை குறைந்தவுடன் ஒருவித பயம் கலந்த உணர்வு தோன்றி உள்ளதையும் இப்பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது.

(இ) காவல் தொழிலைக் கைவிடுதல்

பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த மலைவாழ் குறவர்கள் கடிய வேகங்கொண்ட பாம்பினது நஞ்சை ஒத்த கள்ளை மலைத் தெய்வத்திற்குப் படைத்து, பின் தழையை ஆடையாக அணிந்த குறமகளிர் எடுத்துக் கொடுக்க அதனைப் புனங்காக்கும் குறவர்கள்

உண்டு அம்மயக்கத்தால் மலையிலுள்ள தினைப்புனக் காவலை விட்டொழிந்தனர் என்பதை,

> *“பாப்புக்கடுப் பன்ன தோப்பி வான்கோட்டுக்*
> *கடவுள் ஓங்குவரைக் கோக்கிக் குறவர்*
> *முறித்தழை மகளிர் மடுப்ப மாந்தி*
> *அடுக்கல் ஏனல் இரும்புனம் மறந்துழி”* *(அகம்.348:7-10)*

என்னும் அகநானூற்றுப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. மலைவாழ் குறவர்கள் பயிர்த்தொழில் செய்து பயிர் பாதுகாப்பில் ஈடுபட்டுள்ளதையும், போதை மிகுந்த தோப்பிக்கள்ளைப் பருகி தினைப்புனக் காவலை கைவிட்டுள்ளதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(ஈ) கூத்தாடுதல்

பண்டைச் சமூக மகளிர் தம்முடைய கணவனின் பண்பற்ற ஒழுக்கத்தைப் பேசி கள் அருந்தி குரவைக் கூத்து நிகழ்த்தியதைப் போலவே பண்டைய ஆடவரும் களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகி பெண்களைப்போல் ஒப்பனை செய்து கொண்டு கூத்து நிகழ்த்தியுள்ளனர்.

> *“ .... நன்மகிழ்ப்*
> *பேடிப் பெண்கொண்டாடு ....”* *(அகம்.206:1-2)*

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடலடிகள் இதனைச் சுட்டுகிறது. இதன்வழி பண்டைய ஆடவர் களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகி பெண்வேடம் பூண்டு கூத்தாடியதை அறியமுடிகிறது.

(உ) உறங்குதல்

> *“பகுத்துஉண்டு பல்லுயிர் ஓம்புதல் நூலோர்*
> *தொகுத்தவற்றுள் எல்லாம் தலை”*[31]

என்னும் திருக்குறளுக்கு ஏற்ப ஒரு தலைவன் போரிலே வெற்றி பெற்றுத் தான் கொண்டுவந்த பொருள்களை எல்லாம் ஊர் மக்கள் அனைவருக்கும்

கொடுத்துவிட்டு மிகுதியான கள்ளைப்பருகி அதனால் உண்டான களிப்பால் வீட்டின் முற்றத்தில் வீழ்ந்து கிடந்தான். அவன் செய்த நன்றிக்குக் கைமாறாக அவனைப் பாயில் கிடத்தி மக்கள் படுக்க வைத்துள்ளனர். இதனை,

"வென்வேல் .... வந்து
முன்றிற் கிடந்த பெருங்களி யாளற்
கதளுண் டாயினும் பாயுண் டாயினும்
யாதுண் டாயினுங் கொடுமின் வல்லே
..
.... மெமக்கும் பிறர்க்கும்
யார்க்கு மீய்ந்து துயிலேற் பினனே" *(புறம்.317)*

என்று வேம்பாற்றூர்க் குமரனாரும், செத்தைகள் மிகுந்து தூய்மைச் செய்யப் பெறாத வீட்டு முற்றத்தில் கள்ளினை வாழ்த்திக் குடித்த மயக்கத்தால் மற்றொரு தலைவன் உறங்கியதை,

"கள்ளின் வாழ்த்திக் கள்ளின் வாழ்த்திக்
காட்டொடு மிடைந்த சீயா முன்றில்
நாட்செருக் கனந்தர்த் துஞ்சு வோனே" *(புறம்.316:1-3)*

என்னும் பாடலடிகளில் மதுரைக் கள்ளிற் கடையத்தன் வெண்ணாகனாரும் புலப்படுத்தியுள்ளனர். பண்டைச் சமூக மக்களிடம் கள்ளை வாழ்த்திக் குடிக்கும் மரபு இருந்துள்ளதையும், கள்ளைப் பருகியதன் வாயிலாகக் களிப்பு மிகுந்து தரையில் படுத்து உறங்கிய தலைவனை மக்கள் பாயில் கிடத்தி படுக்க வைத்தனர் என்பதை மேற்கண்ட பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

'கள் அருந்திய பின்பு ஆண்களுக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகளை' ஆராய்ந்து கண்டதின்வழி கள்ளைப் பருகி போதையுடன் இருந்த வேளையில் ஆடவர்கள் தம்முடைய பகைவரைப் பழிவாங்கச் சென்றுள்ளனர். ஆடவருக்குக் கள் பருகிய நிலையில் ஒரு வீர உணர்வும், போதை குறைந்தவுடன் ஒருவித பயம் கலந்த உணர்வும் ஏற்பட்டுள்ளது.

கடியவேகங் கொண்ட கள்ளைப் பருகிய குறவர்கள் தம் காவல் தொழிலை மறந்து உள்ளனர். கள்ளினை வாழ்த்திக் குடிக்கும் மரபு பழந்தமிழ் மக்களிடம் நிலவி வந்துள்ளது என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

(3) கள் அருந்திய பின்பு பெண்களுக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகள்

சங்கச் சமூகத்தில் ஆண், பெண் என இருபாலரும் கள்ளைப் பருகி உள்ளனர். கள் அருந்திய பின்பு ஆண்களுக்கு ஏற்பட்ட மாறுபாடுகளைப் போல் கள் அருந்திய பெண்களுக்கும் உடல் நிலையில் பல்வேறு மாறுபாடுகள் தோன்றியுள்ளன. இம்மாறுபாடுகளை,

(அ) முகம் பொலிவு பெறுதல்

(ஆ) கண் சிவந்து தோன்றுதல்

(இ) நடனம் தடைபடுதல்

(ஈ) அறிவு மயங்குதல்

(உ) காதலனை வெறுத்தல்

என்று வகைப்படுத்தி சங்கப்பாடல்களைச் சான்றுகளாகக் கொண்டு காணலாம்.

(அ) முகம் பொலிவு பெறுதல்

ஆராய்ந்து அரித்துச் செய்யப்பட்ட களிப்புமிகுந்த கள்ளைப் பருகிய ஒரு பெண்ணின் முகம் கருவரி, செவ்வரி படர்ந்த தாமரை மலர் போல் பொலிவு பெற்று விளங்கியதை,

"பிணிநெகிழ் துணையினை தெளியொளி திகழ்ஞெகிழ்
தெரியரி மதுமகிழ் பரிமலர்" *(பரி.திரட்டு.1:61-62)*

எனப் பரிபாடல் திரட்டும், வெள்ளிக் கிண்ணத்திலிருந்த கள்ளைப் பருகிய ஒரு மங்கையின் முகம் தாமரை மொட்டு பகன்றையோடு உராய்ந்து அது மலர்ந்தது போல பொலிவு பெற்று விளங்கியது என்பதனை,

"பகன்றைப்பூ வுறநீண்ட பாசடைத் தாமரை

கண்பொர ஒளிவிட்ட வெள்ளிய வள்ளத்தால்

தண்கமழ் நறுந்தேறல் உண்பவள் முகம்போல" (கலித்.73:2-4)

என்னும் கலித்தொகைப் பாடல்வரிகளும் விளக்குகின்றன. இதன்வழி களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகிய மகளிரின் முகம் தாமரை மலர்போல் பொலிவுடன் விளங்கி உள்ளதையும், நேர்த்தியான முறையில் கள்ளினைக் காய்ச்சி வடிக்கும் கள் தொழிலாளர்கள் பண்டைத் தமிழகத்தில் வாழ்ந்துள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

(ஆ) கண் சிவந்து தோன்றுதல்

ஒரு தலைவி நீர் விளையாட்டிற்கு ஏற்ற ஆடைகளை உடுத்திக் கொண்டு, வண்டுகள் மொய்க்கும் கடுப்பும் வேகமும் உடைய கள்ளைப் பருகுவதற்குத் தன் கையில் எடுத்தாள். அப்பொழுது அவளது கண்கள் கருமையான நெய்தல் மலரைப்போன்றும், களிப்பினைத் தரும் கள்ளைப் பருகிய பிறகு அவளது கண்கள் சிவந்து நறவம் பூவை ஒத்துக் கண்டார்க்கு மகிழ்ச்சி தரும் வகையில் அமைந்திருந்துள்ளதை,

"விரும்பிய வீரணி மெய்யீரந் தீரச்
சுரும்பார்க்குஞ் சூர்நறா வேந்தினாள் கண்ணெய்தல்
பேர்மகிழ் செய்யும் பெருநறாப் பேணியவே
கூற்நறா வார்ந்தவள் கண்" (பரி.7:61-64)

எனப் பரிபாடலும், மகளிருடைய ஒளிமிக்க மை உண்ட சிவந்த நிறக் கெண்டைமீன் கண்கள் கள்ளுண்டமை, நீரில் ஆடினமை, தங்காதலரோடு ஊடினமை என்ற மூன்று செயல்களால் மேலும் சிவந்து காணப்பட்டது என்பதனை,

"கள்ளே புனலே புலவியிடம் மூன்றினும்

ஒள்ளொளி செய்தா ஒளிகிளருண் கண்கெண்டை" (பரி.16:39-40)

என்னும் மற்றொரு பரிபாடல் பாடலடிகளும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. கள் பருகுவதற்கு முன் நெய்தல் மலரைப் போல் கருமை நிறமாக இருந்த

மகளிரின் கண் களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகிய பிறகு நறவம் பூவைப் போல வெண்மையாக மாறி கண்டார்க்கு மகிழ்ச்சியைத் தரும் வகையில் விளங்கியுள்ளதையும், கள் அருந்துதல், காதலனோடு ஊடுதல், நீராடுதல் முதலிய காரணங்களால் மகளிரின் கண்கள் மேலும் சிவந்து அழகு பெற்று விளங்கியதையும் மேற்கண்ட பாடல்கள் புலப்படுத்தியுள்ளன.

(இ) நடனம் தடைபடுதல்

திருப்பரங்குன்றத்தில் வாழ்ந்த ஆடல் மகளொருத்தி தன் வீட்டில் சமைத்த 'தோப்பி' என்னும் களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப்பருகி அதனால் உண்டான வெறியால் துடியின் தாளத்திற்கு பொருந்தாவண்ணம் அடிபெயர்த்து இடம் மாறி மாறி நடனமாடியதை,

"துடியின் அடிபெயர்த்துத் தோளசைத்துத் தூக்கி
அடுநறா மகிழ்தட்ப ஆடுவாள் தகைமையின்" பரி.21:19-20)

என்னும் பாடலடிகளும், மாணிக்கம் போன்ற சிவந்த நிறமுடைய தேனாற் சமைத்த கள்ளைப்பருகிய விறலி ஒருத்தி களிப்பு மிகுந்து அவள் ஆடிய ஆட்டம் துடி என்னும் தோற்கருவி இசைக்கும் தாளத்திற்கும் பொருந்தாமல் இடையிடையே தடைபட்டதோடு மட்டும் அல்லாமல், அவள் இடையில் உடுத்தியிருந்த ஆடை நெகிழ்வதையும் அவளால் அறியமுடியவில்லை என்பதை,

"மணிமருள் தேன்மகிழ் தட்ப வொல்கிப்
பிணிநெகிழப் பைந்துகில் நோக்கம் சிவப்பூரப்
பூங்கொடி போல நுடங்குவாள் ஆங்குத்தன்
சீர்தகு கேள்வன் உருட்டுந் துடிச்சீரால்
கோடணிந்த முத்தாரம் ஒல்க ஒசிபவளேர்
ஆடை அசைய அணியசையத் தானசையும்" (பரி.21:57-62)

என்னும் பாடலும் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. கள் பருகியதன் விளைவாக மகளிர் நடனம் இடையிடையே தடைபட்டு உள்ளதையும், இடையில்

உடுத்தியிருந்த ஆடை நெகிழ்வதையும், அவர்களால் அறிய முடியவில்லை என்பதையும் இப்பாடல்கள்வழி அறியமுடிகிறது.

(ஈ) அறிவு மயங்குதல்

சங்க மகளிர் தன் கணவனோடு கூடும் இரவு வேளையில் தாம் உடுத்தியிருந்த பட்டாடைகளை நீக்கி புணர்ச்சிக் காலத்திற்கு ஏற்ற மெல்லிய வெண்ணிற ஆடையை உடுத்தி கள் உண்பதைத் தவிர்த்து இனிய காமபானத்தைப் பருகி உள்ளனர். மதுவின் மயக்கத்தால் மகளிர் அறிவு மயங்கித் தம் கணவன் சூடிய கண்ணியைத் தம் கோதையாக நினைத்துத் தங்கள் தலையில் சூட்டிக் கொண்டதை,

> ***"துணைப்புணர்ந்த மடமங்கையர்***
> ***பட்டுநீக்கித் துகிலுடுத்தும்***
> ***மட்டுநீக்கி மதுமகிழ்ந்தும்***
> ***மைந்தர்கண்ணி மகளிர் சூடவும்" (பட்டினப்.106-109)***

என்னும் பட்டினப்பாலை பாடலடிகள் குறிப்பிடுகிறது. மகளிர் மது பருகியதன் வாயிலாக அறிவு மயங்கித் தம் கணவர் சூடியிருந்த கண்ணியைத் தம் கோதையாக நினைத்து தலையில் சூட்டியுள்ளதையும், கணவரோடு கூடும் வேளையில் கள் உண்பதைத் தவிர்த்து காமபாணத்தை விரும்பி அருந்தியுள்ளனர் என்பதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(உ) காதலனை வெறுத்தல்

பரத்தையர் இல்லம் சென்று திரும்பி வந்த தலைவனை தலைவி நாள்தோறும் புதுப்புது வருவாயினை உடைய வளம் மிக்க ஊரின் தலைவனே கண்டார் மயங்கும் வகையில் அணிகலன்களைப் பூண்ட நின் காதலி நின்னை வெறுத்து ஒதுக்கக் காரணம் கள் அருந்தி களிப்பு மிகுந்து அறிவு மயங்கியதே ஆகும் எனக் கடிந்து கூறியதை,

> ***"மகிழ்மிகச் சிறப்ப மயங்கினள் கொல்லோ***
> ***யாண ரூரநின் மாணிழை யரிவை***

காவிரி மலிர்நிறை யன்னநின்

மார்புநனி விலக்க றொடங்கி யோளே" *(ஐங்குறு.42)*

என்னும் பாடல் இயம்புகிறது. இதன்வழி பரத்தையர் கள் அருந்திய களிப்பால் அறிவு மயங்கித் தம் இல்லத்திற்கு வந்த தலைவனைக் கடிந்து அனுப்பியுள்ளதையும், ஆடவர் செய்யும் தவறுகளை நயமாக எடுத்துக் கூறி அவர்களைப் பெண்கள் திருத்த முயன்றுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

'கள் அருந்திய பின்பு பெண்டிருக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகளை' ஆய்வு செய்ததன்வழி களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகிய பெண்களின் முகம் தாமரை மலர் போன்று பொலிவுடனும் கருமையாக இருந்த மகளிரின் கண் நறவம் பூவை ஒத்த வெண்மை நிறமாகவும், மாறி கண்டார்க்கு மகிழ்ச்சி தரும் வகையில் அமைந்திருந்துள்ளது.

கள் பருகியதால் பெண்களின் நடனம் தடைபட்டுள்ளது. அவர்களால் தம் இடையில் இருந்த ஆடை நெகிழ்வதையும் அறியமுடியவில்லை. பண்டைய மகளிர் தம் கணவரோடு கூடும் வேளையில் கள் உண்பதை தவிர்த்து இனிய காமபானத்தைப் பருகி அறிவு மயங்கி இருந்துள்ளனர். பரத்தையர் கள் அருந்திய வேளையில் தம் இல்லத்திற்கு வந்த தலைவனைக் கள்ளின் களிப்பு மிகுதியால் அறிவு மயங்கி கடிந்துபேசி திருப்பி அனுப்பியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

சங்க கால வாணிபம்

சங்ககால மக்கள் உள்நாட்டு வாணிபத்திலும் வெளிநாட்டு வாணிபத்திலும் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளனர். சங்ககாலத்தில் நடைபெற்ற உள்நாட்டு வாணிபம் பற்றி அ.தட்சிணாமூர்த்தி, ***"சங்க காலத்தில் உள்நாட்டு வாணிகம் நல்ல வளர்ச்சியுற்றிருந்தது. அவரவரும் தத்தம் பொருள்களைக் கொடுத்துத் தமக்குத் தேவையான பொருள்களை மாற்றிக் கொண்டனர். எனவே மாறுதல் என்றாலே வணிகம் செய்தல் என்று பொருள்படுவதாயிற்று"***[32] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார்.

இதன்வழி பண்டைச் சமூக மக்கள் ஒரு பொருளைக் கொடுத்து அதற்கு ஈடாக மற்றொரு பொருளைப் பெற்றுக் கொண்டனர் என்பது புலனாகிறது.

வாணிப வளாகங்கள்

பண்டைய தமிழகத்தில் விற்பனைக்கு உரிய பல்வேறு பண்டங்களும் ஒரே இடத்தில் குவித்து வைத்து விற்பனைச் செய்துள்ளனர். பொருள் வேண்டுவோர் நேரில் வந்து வாங்கிக் கொள்ள வாய்ப்பாகப் பகற்பொழுதில் இயங்கும் கடை(அங்காடி) 'நாளங்காடி' என்றும், இரவுப்பொழுதில் இயங்கும் கடை 'அல்லங்காடி' என்றும் மக்கள் பெயரிட்டு அழைத்துள்ளனர். அங்காடிகளில் பொருள் விற்போர் ஓசையும் வாங்குவோர் ஓசையும் பேரிரைச்சலுடன் விளங்கியதை,

"ஆடுதுவன்று விழவி னாடார்த் தன்றே
மாடம் பிறங்கிய மலிபுகழ்க் கூடல்
நாளங் காடி நனந்தலைக் கம்பலை" (மதுரைக்.428-430)
"பல்வேறு புள்ளின் இசையெந் தற்றே
அல்லங் காடி அழிதரு கம்பலை" (மதுரைக்.543-544)

என்னும் மதுரைக்காஞ்சி பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி சங்ககாலத் தமிழகத்தில் மக்களுக்குத் தேவையான பொருள்கள் அனைத்தையும் வணிகர்கள் ஒரே இடத்தில் குவித்து வைத்திருந்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது. இதனைத் தொடர்ந்து பண்டைய தமிழகத்தில் மக்கள் சிறப்பாக செய்து வந்த 'கள் காய்ச்சும் தொழில்' எத்தகைய வளர்ச்சி பெற்று விளங்கியது என்பதை சங்க இலக்கியப் பாடல்வழி கீழ்வருமாறு வரையறுத்துக் காணலாம்.

(அ) கள் வாணிபம்

(ஆ) கள்ளுக்குப் பண்டமாற்றாக வழங்கிய பொருள்கள்

(இ) கள் அருந்தப் பயன்பட்ட கலங்கள்

(அ) கள் வாணிபம்

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் நடைபெற்ற கள் வாணிபம் பற்றி தி.மு கந்தசாமி, ***"கள்ளை வீடுதோறும் சிலர் சமைத்துக் கொண்டனர். பலர் கடைகளில் சென்று பருகினர். கடையில் சென்று மக்கள் பருகினர் என்றமையால் மது ஒரு வாணிபப் பொருளாகக் காணப்படுகின்றது. வாணிபம் என்ற நிலை தோன்றி உடன் அது சமுதாய வருமானத்தில் ஒரு கூறாகவும் அமைந்து விடுகிறது. கள் வாணிகம் வருமானத்தில் இடம் பெறுகின்றமையால் அதனை எவ்வாறு விற்றனர் என்பதைப் பற்றிய சிந்தனை வாணிகத்திற்குச் செல்கின்றது. விற்றல், வாங்கல் போன்ற சிந்தனைகள் விற்பனையில் அடங்கும்"***[33] என்று பதிவுசெய்துள்ளார்.

இதன்வழி பண்டை தமிழகத்தில் நடைபெற்று வந்த கள் வாணிபத்தின் மூலம் பண்டைய அரசர்களுக்கு வருவாய் வந்துள்ளது என்பதை அறியமுடிகின்றது.

மகளிர் கள் விற்றல்

சங்க மகளிர் குடும்ப வேலையோடு மட்டும் அல்லாமல் ஊர் ஊராகச் சென்று பூ விற்பது, மீன் விற்பது, வாசனைத் திரவியங்கள் விற்பது எனப் பல கைத்தொழில்களைச் செய்து வந்துள்ளனர். இதே போன்று பழந்தமிழ் மக்களின் கவலையைப் போக்கும் மருந்தாக விளங்கிய கள்ளையும் பெண்கள் காய்ச்சி வடித்து பல்வேறு இடங்களுக்கு எடுத்துச் சென்று விற்பனை செய்து உள்ளனர். இதனை,

"அரியர் பெண்டிர் அல்குல் கொண்ட
பகுவாய்ப் பானைக் குவிமுனை சுரந்த
அரிநிறக் கலுழி ஆர மாந்திச்
செருவேட்டுச் சிலைக்குஞ் செங்கண் ஆடவர்" (அகம்.157:1-4)

என்னும் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது. சாடியிலுள்ள கள்ளைப் பெண்கள் விரலால் அலைத்துப் பிழிந்து பனைமரத்தின் பன்னாடையால் வடிகட்டி முதிர்ந்த கள்ளைப் பரிசிலார்க்கு மீன் சூட்டோடு வழங்கியதை,

“வல்வாய்ச் சாடியின் வழைச்சற விளைந்த
வெந்நீர் அரியல் விரலலை நறும்பிழி
தண்மீன் சூட்டொடு தளர்தலும்பெறுகுவிர்” (பெரும்பாண்.280-282)

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. விருந்தினர்க்கு விரலால் அலைத்துப் பிழிந்த ‘நறும்பிழி’ என்னும் கள்ளையும் மீன் சூட்டையும் உணவாக வழங்கி விருந்து செய்தமையை மேற்கண்ட பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளன.

கள் விற்கும் பெண்டிரை அகநானூறு ‘அரியலாட்டியர்’ என்றும், பெரும்பாணாற்றுப்படை ‘கள்ளாடு மகளிர்’ என்றும் குறிப்பிட்டுள்ளதை,

“அரிய லாட்டியர் அல்குமனை வரைப்பின்” (அகம்.245:10)

“கள்ளடு மகளிர் வள்ளம் நுடக்கிய” (பெரும்பாண்.339)

என்னும் பாடலடிகள் மூலம் அறியமுடிகிறது. கள் விற்பனை என்ற பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல் செய்திகள் மூலம் பழந்தமிழ் மகளிர் கள் விற்பனையில் ஈடுபட்டு பொருள் ஈட்டியுள்ளனர் என்பதையும், கள் தொழிலில் ஈடுபட்ட மகளிரை அரியலாட்டியர் என்றும் கள்ளாடு மகளிர் என்றும் சங்ககால மக்கள் பெயரிட்டு வழங்கியுள்ளனர் என்பதை அறிவதோடு தற்காலத்தில் மகளிர் வாணிபத்தில் ஈடுபடுவது சங்க காலத்தின் வளர்ச்சி நிலையே என்பதையும் எண்ணிப் பார்க்க வேண்டியதாய் அமைந்துள்ளது.

கள்ளை விலை கூறி விற்றல்

சங்ககால வணிகர் உணவுப் பண்டங்கள் வைத்து விற்பனை செய்யும் கடைகளைத் தூய்மை செய்து உணவுக்குரிய விலையைக் கூறி விற்றுள்ளனர். இதே போன்று களிப்பினைத் தரும் கள்ளினை விற்பனை செய்வோர் அதன் விலையைக் கூறி நேர்மையுடன் வியாபாரம் செய்துள்ளனர்.

“பல்வேறு பண்ணியக் கடைமெழுக் குறுப்பக்

கள்ளோர் களிநொடை நுவல" *(மதுரைக்.661-662)*

என்னும் மதுரைக்காஞ்சி பாடலடிகள் இதனை வெளிப்படுத்தியுள்ளது. கள் விற்போர் தம் கள்ளின் விலையைக் கூறி நேர்மையுடன் விற்பனை செய்துள்ளதை இப்பாடல் புலப்படுத்தியுள்ளது.

கள் ஏற்றும் வண்டி

சங்ககால மக்கள் காய்ச்சி வடித்த கள்ளை வண்டியில் எடுத்துச் சென்று விற்பனை செய்துள்ளனர் எனலாம். மருத நிலத்தில் நெல் அரியும் உழவர்களுக்குக் கள்ளை வண்டியில் ஏற்றிச் சென்றதையும், வண்டி சேற்றில் புதையாமல் வந்து செல்வதற்கு ஏதுவாக உழவர்கள் கரும்புகளை வெட்டி அடுக்கி அடைகொடுத்துள்ளதையும்,

"எரியகைந் தன்ன தாமரை யிடையிடை
அரிந்துகால் குவித்த செந்நெல் வினைஞர்
கட்கொண்டு மறுகுஞ் சாகா டளற்றுறின்
ஆய்கரும் படுக்கும் ...." *(அகம்.116:1-4)*

என்னும் அகநானூறு பாடல் குறிப்பிட்டுள்ளது. நெல் அரியும் உழவர்களுக்குக் கள்ளை வண்டியில் ஏற்றிச் சென்றதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தி நிற்கிறது.

கடைத்தெருவில் கள் கொடி

பண்டைய வணிகர் தம்முடைய கடையில் விற்கப்படும் பொருள்களை மக்களுக்கு அறிவிக்க கொடிகளை விளம்பரக் கருவியாகப் பயன்படுத்தி உள்ளனர். பண்டைத் தமிழகத்தில் பறந்து கொண்டிருந்த கொடிகளைப் பற்றி சு.செல்லப்பனார், ***"வீடுகளிலும், கோவில்களிலும், பொது இடங்களிலும் பல்வேறு வகையான கொடிகள் பறந்து கொண்டிருந்தன இங்கிங்கே இன்னின்ன விழாக்கள் நடைபெறுகின்றன என்பதை அறிவிக்கும் கொடிகள்: மன்னன் இன்னின்ன நாடுகளை வெற்றி கொண்டான் என்பதைத் தெரிவிக்கும் கொடிகள்: இந்திந்தக் கோட்டைகள் இன்று பிடிபட்டன என்பதை அறிவிக்கும் கொடிகள்: கள் விற்கும்***

கடைகளில் பறக்கும் கொடிகள்: ஆகிய இவற்றோடு பாண்டியனுடைய மீன் கொடிகளும் சேர்ந்து மலையிலிருந்து விழும் அருவிகள் அசைவன போல் நகரெங்கும் அசைந்து கொண்டிருந்தன்"[34] என்று எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

இதன்வழி கள் விற்கும் கடைகளை மக்கள் அறிந்து கொள்ள வேண்டும் என்பதற்காக பழந்தமிழர் கொடிகளை விளம்பரக் கருவியாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

கள் விற்கும் கடைத்தெருக்களில் பறந்து கொண்டிருந்த கொடிகளைப் பற்றி ஐ.குமுதினி,

" கள் விற்கும் கடையில் கொடி

கள்ளுக்கடையில் பலர் சென்று கள் குடித்ததையும் அங்குக் கொடி அசைந்ததையும்,

'பைங்கொடி நுடங்கும் பல்புகு வாயில்' (பெரும்பாண்.337)

என்ற பெரும்பாணாற்றுப் பாடலடி சுட்டுகின்றது.

பல கள்ளுக்கடைகள் இருக்கும் கடைத்தெருவில் கொடி

'நெடுங்கொடி நுடங்கு நறவுமலி மறுகில்' (அகம்.126:10)

என அகநானூற்றுப் பாடலடிகளில் நக்கீரர் பல கள்ளுக்கடைகளையும் கள்ளுக்கடையில் கொடி இருந்ததையும் தெரிவிக்கின்றார்.

மருத நிலத்து ஊரிலுள்ள கள்ளுக்கடையில் கொடி

மருத நிலத்து ஊரிலுள்ள கள்ளுக்கடையில் கொடி அசைந்தது. இதனை,

'நெடுங்கொடி நுடங்கும் நறவுமலி பாக்கத்து' (அகம்.196:1)

என்ற அகநானூற்றுப் பாடடிலடியில் பரணர் சுட்டுகிறார்.

கள்ளினது களிப்பு மிகுதியை விளக்கும் கொடி

‘கள்ளின் களிநவில் கொடி’ *(மதுரைக்.372)*

என்ற பாடலடியில் கள்ளின் களிப்பு மிகுதியைத் தெரிவிக்கும் கொடி இருந்ததைக் காட்டுகிறது மதுரைக்காஞ்சி.

கள்ளினது விலைக்குக் கட்டிய கொடிகள்

கள் வீட்டில் விற்கப்பட்டது, அங்குப் பலர் சென்றனர். சிறப்புடைய கள்ளின் விலைக்குக் கொடி கட்டப்பட்டது.

‘பலர்புகுமணைப் பலிப்புதவி
நறவுநொடைக் கொடியோடு”[35] *(பட்டினப்.179-180)*

என தமது முனைவர் பட்ட ஆய்வேட்டில் கள்ளோடு தொடர்புடைய கொடிகளை எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

இதன்வழி கள் வாணிபம் செய்தோர் கொடிகளை விளம்பர கருவியாகப் பயன்படுத்தி கள் வாணிபத்தை பெருக்கியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

சுங்கம்(வரி)

சங்ககால வணிகர்கன் வாணிபத்துக்குச் செல்லும்போது பண்டங்களை வண்டிகள் மீதும், கழுதைகள் மீதும் ஏற்றிச் சென்று உள்ளனர். வணிகர்கள் கழுதையின் மேல் மிளகுப் பொதி மூட்டைகளை ஏற்றிச் சென்றபோது அவற்றுக்குச் சுங்கம் செலுத்தியுள்ளனர்.

“தணர்ச்செவிக் கழுதைச் சாத்தொடு வழங்கும்
உல்குடைப் பெருவழிக் கவலை காக்கும்
வில்லுடை வைப்பின் வியங்காட் டியவின்” (பெரும்பாண்.80-82)

என்னும் பாடலடிகள் இதனை வெளிப்படுத்தியுள்ளது. சங்ககால வணிகர்கள் விற்பனைக்குக் கொண்டு சென்ற பொருள்களுக்கு வரி செலுத்தி உள்ளதையும், கழுதை பொதியினைச் சுமந்து சென்றுள்ளதையும் இப்பாடல் புலப்படுத்தியுள்ளது.

கள் வாணிபம் என்ற பகுதியில் இடம் பெற்ற பாடல் செய்திகள் வாயிலாக சங்ககாலத் தமிழகத்தில் இரவும் பகலும் வாணிபம் நடைபெற்றுள்ளது. கள் வாணிபம் சிறப்பாக நடைபெற்று அரசுக்கு நிரம்ப வருவாய் வந்துள்ளது. பண்டைய மகளிர் கள் காய்ச்சுவதையும், விற்பதையும் தொழிலாக மேற்கொண்டு வந்துள்ளனர். கள் தொழில் செய்யும் மகளிரைச் சங்க இலக்கியம் 'அரியலாட்டியர்' என்றும், 'கள்ளாடு மகளிர்' என்றும் குறிப்பிட்டுள்ளது.

கள் விற்போர் விலையைக் கூவி விற்றுள்ளனர். கள்ளை வண்டியில் ஏற்றி சென்று விற்கும் அளவுக்குப் பண்டைத் தமிழகத்தில் கள் காய்ச்சி வடிக்கப்பட்டுள்ளது. பண்டைய வணிகர்கள் தம் கடையில் உள்ள பொருள்களை மக்களுக்கு அறிவிக்க கொடிகளை விளம்பரக் கருவியாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். தற்காலத்தில் விற்பனைக்குரிய பொருள்களுக்கு அரசு வரிவசுலிப்பதைப் போன்று சங்க காலத்திலும் மக்களிடம் இருந்து வரிவசூல் செய்யப்பட்டுள்ளது என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

(ஆ) கள்ளுக்குப் பண்டமாற்றாக வழங்கிய பொருள்கள்

சங்க காலத்தில் கள் விற்பனை பண்டமாற்று அடிப்படையில் நடைபெற்றுள்ளது. பழந்தமிழகத்தில் நடைபெற்ற பண்டமாற்றுமுறை பற்றி மயிலை சீனிவாச வேங்கடசாமி, ***"சங்க காலத்திலே வாழ்ந்த தமிழர் அன்றாடத் தேவையான அரசி, பருப்பு, உப்பு, பால், தயிர், மீன், இறைச்சி முதலான பொருள்களைக் காசு கொடுத்து வாங்காமல் பண்டமாற்று செய்து கொண்டார்கள். பண்டமாற்று என்பது ஒரு பொருளைக் கொடுத்து அதற்கு ஈடாக இன்னொரு பொருளைக் கொள்வது"***[36] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். இத்தகைய பண்டமாற்று முறையிலேயே பழந்தமிழர் கள்ளை விற்பனை செய்துள்ளனர். இதனை அடிப்படையாக்கொண்டு கள்ளுக்குப் பண்டமாற்றாக(விலையாக) கொடுத்த பொருள்களை,

(அ) போர் செய்து கவர்ந்த வரகு, கொள்

(ஆ) போர் செய்து கவர்ந்த பசுக்கூட்டம்

(இ) ஆமான் இறைச்சி

(ஈ) யானைக் கன்று

(உ) யானையின் வெண்கோடு

(ஊ) முத்துச் சிப்பிகள்

(எ) நெல்

(ஏ) கரும்பு, அவல்

(ஐ) தேன், கிழங்கு

என்ற நிலையில் வரையறுத்து ஆராயப்படுகிறது.

(அ) போர் செய்து கவர்ந்த வரகு, கொள்

மருத நிலத்தில் நல்ல விளைநிலங்களைப் பிடிக்கும் ஆசையின் காரணமாக நடைபெற்ற புல்லிய போரில் வீரர்கள் பகைவர்களை தோல்வி அடையச் செய்து அவரிடம் கைகொண்ட வரகையும், கொள்ளையும் கள் விற்கும் கடைத்தெருவுக்கு எடுத்துச் சென்று தாம் உண்ணும் கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியதை,

"வன்புலந் தழீஇய மென்பா றோறும்
மருபுல வினைஞர் புலவிகல் படுத்துக்
கள்ளுடை நியமத் தொல்விலை கொடுக்கும்
வெள்வர குழுத கொள்ளுடைக் கரம்பைச்" (பதிற்றுப்.75:8-11)

என்னும் பதிற்றுப்பத்து பாடல் குறிப்பிடுகிறது. போர்வீரர்கள் போரில் கவர்ந்த வரகையும் கொள்ளையும் கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளதையும், சங்க கால மக்கள் வரகு, கொள் முதலிய தானியங்களைப் பயிர் செய்து உள்ளனர் என்பதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(ஆ) போர் செய்து கவர்ந்த பசுக்கூட்டம்

குறிஞ்சிநிலத் தலைவன் ஒருவன் தம் துணைவர்களுடன் காவல் அமைந்த பகைவர் நாட்டிற்குச் சென்று அஞ்சாமல் போர் செய்து அவர்தம்

பசுக் கூட்டங்களைக் கவர்ந்து வந்து தான் முன்பு குடித்த பழையக் கள்ளுக் கடனைத் தீர்க்கத் தருவான் என்பதை,

“செல்நா யன்ன கருவிற் சுற்றமொடு
கேளா மன்னர் கடிபுலம் புக்கு
நாளா தந்து நறவுநொடை தொலைச்சி” (பெரும்பாண்.139-141)

என்னும் பெரும்பாணாற்று பாடலடிகள் குறிப்பிட்டுள்ளது. கவர்ந்த பசுவைக் கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளதையும், கள் விற்போர் கள்ளைக் கடனாக விற்ற செய்தியையும் இப்பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது.

(இ) ஆமான் இறைச்சி

“ஆமான் என்பது காட்டுப்பசுவைக் குறிக்கும்”[37] என சே.நமசிவாயம் எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். காந்தள் பூவால் தொடுக்கப்பட்ட கண்ணியையும் கொலைத்தொழில் புரியும் வில்லினையும் உடைய வேட்டுவர்கள் தாம் வேட்டையாடி கொண்டுவந்த காட்டுப்பசுவின் இறைச்சியைச் செல்வம் பொருந்திய கள் விற்கும் கடைத்தெருவுக்கு எடுத்துச் சென்று அவற்றின் விலைக்கு ஈடாக கள் வாங்கிப் பருகியதை,

“காந்தளங் கண்ணிக் கொலைவில் வேட்டுவர்
செங்கோட டாமா னூனொடு காட்ட
.. கொண்டு
....நியமத்துப் பிழிநொடை கொடுக்கும்” (பதிற்றுப்.30:9-12)

என்னும் பாடலடிகள் தெளிவுபடுத்தியுள்ளது. வேட்டுவர்கள் காட்டுப்பசுவை வேட்டையாடி அதன் இறைச்சியைக் கள்ளுக்குப் பண்டமாற்றாக வழங்கியுள்ளதையும், வேட்டுவரின் தோற்றமும் தொழிலும் இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

(ஈ) யானைக் கன்று

வேங்கட மலையில் வாழ்ந்த வேட்டுவர்கள் களிற்றுக் கன்றினை வேட்டையாடி வெள்ளிய நார்க்கயிற்றால் பூட்டிக் கொண்டு வந்து கள்

கொடி அசையும் அங்காடிகளை உடைய பழமையான ஊரில் கள் விற்கும் வீட்டின் முன் கள்ளுக்கு விலையாக நிறுத்தியதை,

"களிற்றுக்கண் றொழித்த உவகையர் கலிசிறந்து
கருங்கால் மராஅத்துக் கொழுங்கொம்பு பிளந்து
பெரும்பொளி வெண்ணார் அழுந்துபடப் பூட்டி
நெடுங்கொடி நுடங்கம் நியம மூதூர்
நறவுகொடை நல்லில் புதவுமுதற் பிணிக்குங்" (அகம்.83:4-8)

என்னும் பாடலில் கல்லாடனார் வெளிப்படுத்தியுள்ளார். பண்டைய வேட்டுவர்கள் களிற்றுக் கன்றை கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளதையும், களிற்றுக் கன்றை வெள்ளிய நார்க்கயிற்றால் பிணித்துக் கொண்டு வந்தனர் என்பதன்வழி பண்டைத் தமிழகத்தில் நாரிலிருந்து கயிறு திரிக்கும் தொழில் நடைபெற்று வந்துள்ளது என்பதையும் இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

(உ) யானையின் வெண்கோடு

காட்டில் வாழக்கூடிய விலங்குகளில் பெரியது யானை, இதனை வேடர் பலர் ஒன்று கூடி வலிய வில்லினால் வேட்டையாடிக் கொன்று அதன் தந்தங்களைக் கொண்டு வந்து கள் விற்கும் கடையில் கொடுத்துக் கள் வாங்கிப் பருகியதை,

"வரிமாண் நோன்ஞான் வன்சிலைக் கொளீஇ
அருநிறத் தழுத்திய அம்பினர் பலருடன்
அண்ணல் யானை வெண்கோடு கொண்டு
நறவுநடை நெல்லின் நாண்மகிழ் அயருங்" (அகம்.61:7-10)

என்னும் பாடலடியில் மாமூலனார் எடுத்துக்காட்டுகிறார். பாலை நிலத்தில் வசித்த வலிய வில்லினை உடைய மறவர்கள் கள் அருந்துவதற்காக கள் விற்கும் கடைத்தெருவுக்கு வந்தனர். கையில் பொருள் ஏதும் இல்லாதபடியால் முன்பு வேட்டையாடித் தன் வீட்டில் வைத்துள்ள

யானையின் வெண்கொம்புகளை எடுத்து வரும்படி தம் புதல்வனை ஏவியுள்ளனர். இதனை,

"வல்வில் இளையர் தலைவர் எல்லுற
வரிகிளர் பணைத்தோள் வயிறணி திதலை
அரிய லாட்டியர் அல்குமனை வரைப்பின்
மகிழ்நொடை பெறாஅராகி நனைகவுள்
கான யானை வெண்கோடு சுட்டி
மன்றோடு புதல்வன் புன்தலை நீவும்" *(அகம்.245:7-13)*

என்னும் மருதனிளநாகனார் பாடல் விளக்குகிறது. இதன்வழி வேடரும் மறவரும் ஒன்று சேர்ந்து யானையை வேட்டையாடி அதன் வெண்கோட்டை கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கி கள் பருகியதையும், கள் பருக பொருள் இல்லாத காலத்தில் முன்பு வேட்டையாடி வீட்டில் வைத்துள்ள வெண்கோட்டை எடுத்துவருமாறு தம் புதல்வனை அனுப்பியுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

'அழிசி' என்பவனுடைய மகன் 'சேந்தன்' பகைநாட்டு அரசர்களின் யானைகளைக் கொன்று அதன் வெண்கோட்டை வேடர்களின் கள் உணவுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளதை,

"பலர்ஆடு பெருந்துறை மருதொடு பிணித்த
ஏந்துகோட்டு யானைச் சேந்தன் தந்தை
அரியல்அம் புகவின் அம்தோட்டு வேட்டை" *(குறுந்.258:3-5)*

என்று குறுந்தொகையும், வீரர்கள் பகைவேந்தரது பட்டத்து யானையின் வெண்கோட்டை கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்து கள் வாங்கிப் பருகி மகிழ்ச்சியாக இருந்தமையை,

"வேந்துர் யானை வெண்கோடு கொண்டு
கட்கொடி நுடங்கு மாவனம் புக்குடன்
அருங்க ணொடைமை தீர்ந்துபின் மகிழ்..."(பதிற்றுப்.68:9-11)

என்னும் பதிற்றுப்பத்துப் பாடலடிகளும் குறிப்பிட்டுள்ளன. யானையின் வெண்கோடு கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளதை இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

புலியோடு போர் செய்து புண்பட்டு இளைத்துப்போன யானையை கானவர் அம்பு எய்து கொன்று அதன் கோடுகளைக் கைக்கொண்டதை,

"புலியொடு பொருத புண்கூர் யானை
நற்கோடு நயந்த அன்பில் கானவர்" (நற்றிணை.65:5-6)

என நற்றிணையும், கொல்லிமலையில் வாழ்ந்த சிறுகுடி மக்கள் தம் சுற்றத்தின் பசியைப்போக்க தங்களிடமிருந்த யானையின் வெண்கோட்டை தானியத்துக்கு மாற்றி அவர்களின் பசியைப் போக்கியதை,

"காந்தள் வேலிச் சிறுகுடி பசிப்பிற்
கடுங்கண் வேழத்துக் கொடுநொடுத் துண்ணும்"(குறுந்.100:2-4)

என்னும் மற்றொரு நற்றிணைப் பாடலடிகளும் உணர்த்துகின்றன. இதன்வழி பழந்தமிழர் யானையின் வெண்கோட்டை தானியத்துக்கு மாற்றி தம் சுற்றத்தார்க்கு விருந்தோம்பல் செய்துள்ளனர் என்பதை இப்பாடல்கள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

மேற்கண்ட சான்றுகளின் மூலம் வேடர், மறவர், கானவர், சிறுகுடி மக்கள் முதலானோர் யானையை வேட்டையாடி அவற்றின் தந்தங்களை கள்ளுக்கு விலையாகவும், தானியத்திற்கு ஈடாகவும் மாற்றியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

(ஊ) முத்துச் சிப்பிகள்

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் மீன் பிடிக்கும் தொழில் சிறப்பாக நடைபெற்று வந்துள்ளது. கொற்கைத் துறைமுகக் கடற்கரை ஓரங்களில் வாழ்ந்த பரதவர்கள் மீன் பிடித்தபோது அதனுடன் கிடைத்த முத்துச் சிப்பிகளை அவர்கள் கள்ளுக்கு விலையாக மாற்றியுள்ளனர்.

"பன்மீன் கொள்பவர் முகந்த இப்பி

நாரரி நறவின் மகிழ்கொடைக் கூட்டும்" *(அகம்.296:8-9)*

என்னும் பாடலடிகள் இதனைக் குறிப்பிடுகிறது. இதன்வழி பரதவர் கள்ளுக்கு விலையாக முத்துச் சிப்பிகளை வழங்கியுள்ளதையும், இன்றும் முத்துச்சிப்பிகளைப் பயன்படுத்தி அழகிய கலைவண்ணப் பொருள்களை உருவாக்கி அவர்கள் பொருள் ஈட்டி வருவதையும் நாம் எண்ணிப் பார்க்க வேண்டியதாய் அமைந்துள்ளது.

(எ) நெல்

பழந்தமிழர் மழைக் காலத்தில் நீரைத் தடுத்து வயல்களுக்கு வேண்டிய நீரைப் பாய்ச்சியுள்ளனர். விளைந்த நெற்கதிரை அறுவடை செய்து கடாவிட்டு நெல்லைப் பிரித்தெடுத்து உள்ளனர். முல்லை நிலத்தில் ஆநிரை மேய்ப்பவர்கள் வயல்களில் உதிர்ந்து கிடக்கும் நெல்மணிகளை ஒன்று சேர்த்து காஞ்சி மரத்தின் நிழலில் தூற்றி அந்நெல்லை கள் விற்கும் மகளிரிடம் கொடுத்து கள் வாங்கிப் பருகியுள்ளனர்.

"வளனுடைச் செறுவின் வளைந்தவை யுதிர்ந்த
களனறு குப்பை காஞ்சிச் சேர்த்தி
அரிய லார்கை வன்கை வினைஞர்
அருவி யாம்பன் மலைந்த சென்னியர்" *(பதிற்றுப்.62:14-17)*

என்னும் பாடல் இதனை விளக்குகிறது. நெல்லை கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளதையும், வயலில் உதிர்ந்து கிடந்த உணவு தானியங்களைப் பழந்தமிழர் பயன்கொண்ட முறைமையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(ஏ) கரும்பு, அவல்

மருத நிலத்தில் வசிக்கும் உழவர்கள் தம் நிலத்தில் உள்ள கரும்பையும், வீட்டில் உள்ள அவலையும் கொண்டு சென்று கள் விற்கும் கடையில் கொடுத்து அதற்கு ஈடாக வறுத்த மான்கறியையும் கள்ளையும் பெற்றுக் கொண்டதை,

“தீங்கரும்போ டவல்வகுத்தோர்

மான்கறையொடு மதுமறுகவும்” *(பொருநர்.216-217)*

என்ற பாடலடிகள் உணர்த்துகின்றது. இதன்வழி கள் விற்கும் கடையில் மான்கறி சமைத்து கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வழங்கப்பட்டுள்ளது என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகிறது.

(ஐ) தேன், கிழங்கு

தேனும் கிழங்கும் சங்க கால மக்களுக்கு முக்கிய உணவாகப் பயன்பட்டுள்ளது. குறிஞ்சி நிலத்தில் வாழ்ந்த வேடர்கள் தேனையும் கிழங்கையும் எடுத்துச் சென்று கள் விற்கும் கடையில் மாற்றி அதற்கு ஈடாக வறுத்த மீன் இறைச்சியையும் கள்ளையும் பெற்றுக் கொண்டனர்.

“தேனெய்யொடு கிழங்குமாறியோர்

மீனெய்யொடு நறவுமறுகவும்” *(பொருநர்.214-215)*

என்னும் பாடலடிகள் இதனைச் சுட்டுகின்றது. கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வறுத்த மீன் இறைச்சி பயன்படுத்தப்பட்டு உள்ளதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

கள்ளுக்குப் பண்டமாற்றாக பெறப்பட்ட பொருள்களை ஆய்வு செய்ததன்வழி சங்க காலத்தில் கள் வாணிபம் பண்டமாற்று அடிப்படையில் நிகழ்ந்துள்ளது, ஐவகை நிலங்களில் விளையப் பெற்ற பொருட்களை மக்கள் தங்கள் தேவைக்கேற்ப பரிமாறிக் கொண்டனர். உள்நாட்டு வாணிபம் பழந்தமிழகத்தில் சிறந்து விளங்கியுள்ளது என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

(இ) கள் அருந்தப் பயன்பட்ட கலன்கள்

ஒரு நாட்டு மக்களின் பண்பாட்டுக் கூறுகளை அறிந்து கொள்ள அவர்கள் மேற்கொள்ளும் தொழில், உணவுமுறைகள், பழக்கவழக்கங்கள், நம்பிக்கைகள், சடங்குகள், கலைப்பொருட்கள் முதலானவற்றிலிருந்து காண முடியும். எனவே ஒவ்வொரு இனத்தின் பண்பாடும்

நடைமுறையிலுள்ள பழக்கவழக்கங்களின் அடிப்படையிலேயே தோன்றுகிறது எனலாம். அதையும் தாண்டி அவர்கள் பயன்படுத்தும் ஒவ்வொரு பொருட்களிலும் பண்பாட்டுக் கூறுகள் ஒளிந்திருப்பதை நாம் உணரமுடியும். இதுகுறித்து சு.அரங்கநாதன் ***"மக்களின் பழக்க வழக்கங்கள், கலைகள், நம்பிக்கைகள், சடங்குகள், தொழில்கள், உணவு முறைகள் முதலானவற்றில் பண்பாட்டுக் கூறுகளைக் காணமுடியும். ஒவ்வொரு இனம் அல்லது சமுதாயத்தில் நடைமுறையில் உள்ள பழக்க வழக்கங்களின் அடிப்படையில்தான் பண்பாடு புலனாகும். வேளாண்மை என்பது மட்டும் ஒரு சமூகத்தின் பண்பாட்டை பிரதிபலித்துவிடாது. அதையும் தாண்டி அவர்கள் பயன்படுத்தும் ஒவ்வொரு பொருட்களிலும் பண்பாட்டு அசைவுகள் இருப்பதை யாரும் மறுத்துவிட முடியாது. ஒரு இனம் பயன்படுத்தும் ஒவ்வொரு பொருட்களிலும் அந்த இனத்தின் பண்பாட்டுக் கூறுகள் ஒரு இயங்கியலாக இருப்பதைப் பார்க்கிறோம். பண்பாட்டின் கண்ணாடி புலங்கு பொருட்கள் என்னும் கூற்று மேலும் நம் கருத்திற்கு வலுச்சேர்க்கிறது"***[38] என்று குறிப்பிடுகிறார்.

இதன்வழி தொழிலை அடிப்படையாகக் கொண்ட வாழ்க்கை முறையில் கள்ளைப் பருகுவதற்கும், சேமித்துப் வைப்பதற்கும், முகந்து எடுப்பதற்கும் பழந்தமிழர் பல்வேறு கலன்களை உருவாக்கியுள்ளனர். அவை இன்றளவும் தமிழரின் வாழ்வியலை உணர்த்தும் அடையாளமாக இருந்து வருகிறது. இவற்றை கருவாகக் கொண்டு கள்ளோடு தொடர்புடைய கலன்களை,

(அ) ஆம்பல் இலை

(ஆ) மடர்

(இ) மண்டை

(ஈ) வெள்ளிக் கிண்ணம்

(உ) பொற்கலம்

(ஊ) மணிக்கலம்

(எ) பனை ஓலை

(ஏ) மட்கலம்

(ஐ) நீலக் குப்பி

(ஒ) கோழுய்

(ஓ) கோக்காலி

என்று வகைப்படுத்தி ஆராய்ந்து காணலாம்.

(அ) ஆம்பல் இலை

சங்ககால மக்கள் உணவு, கள் முதலியவற்றை இலையில் வைத்து உண்பதை வழக்கமாக கொண்டிருந்தனர். மருதநிலத்தில் வசித்த உழவர்கள் நெல் அறுவடை செய்யும் பொழுது தம் அயர்வு நீங்க ஆம்பல் இலையில் கள் வார்த்து அருந்தியதை,

“நெய்தலங் கழனி நெல்லரி தொழுவர்
கூம்புவிடு மென்பிணி யவிழ்ந்த வாம்பல்
அகலடை யரியன் மாந்தித் தெண்கடற்” (புறம்.209:2-4)

என்று புறநானூறும், மனைவி தம் கணவனுக்கு ஆம்பல் இலையில் சோற்றைப் பரப்பி, அதில் பிரம்பின் கனியைப் பெய்து உணவு பரிமாறியதை,

“ஆம்பல் அகலிலை அமலைவெஞ் சோறு
தீம்புளிப் பிரம்பின் திரள்கனி பெய்து” (அகம்.196:5-6)

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடலடிகளும் சுட்டுகின்றன. இதன்வழி ஆம்பல் இலை கள் மற்றும் உணவு அருந்தப் பயன்பட்டுள்ளது. வாழை இலை, ஆல இலை, அல்லி இலை முதலியவற்றில் தமிழர்கள் இன்றும் உணவு அருந்தி வருவது எண்ணிப் பார்க்க வேண்டியதாய் அமைந்துள்ளது.

(ஆ) மடர்

‘அவியன்’ என்ற குறுநில மன்னன் தம்மை நாடிவந்த இரவலர்களுக்கு உடுக்க உடையும், வழி நடை வருத்தம் தீர தேன்

போன்ற கள்ளையும், மணம் கமழும் அழகிய 'மடர்' என்னும் கலத்தில் வார்த்து உண்ணுமாறு வழங்கியதை,

"றேம்பா யுள்ள தங்கமழ் மடருணப்
பாம்புரி யன்ன வடிவின காம்பின்" *(புறம்.383:9-10)*

என்னும் பாடலடிகளில் புறநானூறு வெளிப்படுத்தியுள்ளது. மடர் என்னும் இக்கலம் மணம் வீசக்கூடியது என்பதையும் மன்னர்களைப் பாடி பரிசுபெற வரும் இரவலர்களுக்கு மடர் என்னும் கலத்தில் கள்ளை வழங்குவது வழக்கம் என்பதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(இ) மண்டை

மண்டை என்பதும் ஒரு வகையான உண்கலமாகும். மருதநிலத்தில் வாழ்ந்த உழவர்கள் விழா நிகழாத காலத்தில் பூக்கள் விரவிய கள்ளையும் பெரிய கெடிற்றுமீன் உணவையும் 'மண்டையில்' வைத்து அருந்தியதை,

"விழவின் றாயினு முழவர் மண்டை
இருங்கெடிற்று மிசையொடு பூங்கள் வைகுந்து"(புறம்.384:8-9)

என்னும் நன்னாகனார் பாடலடிகளும், கொழுத்த ஊன் துண்டங்களைத் தீயில் சுட்டு அவற்றுடன் தினைச் சோற்றைச் சொறிந்து பாணர்கள் மண்டையில் வைத்து உண்டதை,

"செந்தீ அணங்கிய செழுநிணக் கொழுங்குறை
மென்றினைப் புன்கம் உதிர்த்த மண்டையொடு"(அகம்.237:9-10)

என அகநானூறும், பாலோடு தேன் கலந்து மண்டையில் வைத்து பருகும் வழக்கத்தினை,

" .... தேம்பெய்து
மணிசெய் மண்டைத் தீம்பால் ஏந்தி
ஈனாத் தயார் மடுப்பவும் உண்ணாள்" *(அகம்.105:4-6)*

என்னும் மற்றொரு அகநானூற்றுப் பாடலும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. மேற்கண்ட பாடல் செய்திகள் மூலம் உழவர்கள், பாணர்கள், செல்வந்தர்கள் முதலிய அனைவரும் 'மண்டை' என்னும் உண்கலத்தைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

(ஈ) வெள்ளிக் கிண்ணம்

குறுநில மன்னன் அதியமான் தம்மை நாடிவந்த பாணர் கூட்டத்திற்கு மகிழ்வு தரும் கள்ளையும், ஊன் கலந்த உணவையும் வெள்ளிக் கிண்ணத்தில் வைத்து உண்ணுமாறு வழங்கியதை,

"மகிழ்தரன் மரபின் மட்டே யன்றியும்
அமிழ்தன மரபி னூன் றுவை யடிசில்
வெள்ளி வெண்கலத் தூட்ட ...." *(புறம்.390:16-18)*

என ஔவையாரும், மகரமீனின் வடிவத்தை ஒத்த மகரவலயம் என்னும் அணிகலனை தலையில் சூடிய அழகு தாங்கப் பெற்ற மகளிர் வைகையில் ஓடிவரும் புதுவெள்ளத்தில் நீராடி மகிழ்ந்தனர். பின்பு நீராடியதனால் உண்டான களைப்பைப் போக்க உரையில் பாதுகாப்பாக எடுத்துவரப்பட்ட 'திங்களைப் போன்ற வடிவம் கொண்ட வெள்ளிக் கிண்ணத்தில்' வெப்பம் மிகுந்த கள்ளினை வார்த்து, திங்களின் ஒளியைப் பருகும் தேவமகளிர் போன்று அக்கிண்ணத்தை வாயில் வைத்துப் பருகியதை,

"புனல் பொருது மெலிந்தார் திமில்விடக்
..
திகைமுழுது கமழ முகிலகடு கழிமதியின்
உறைகழி வள்ளத் துறுநறவு வாக்குநர்
அரவுசெறி உவவுமதியென அங்கையிற் றாங்கி
எறிமகர வலயம் மணிதிகழ் நுதலியர்
மதியுணர மகளென வாம்பல்வாய் மடுப்ப" *(பரி.10:71-78)*

என்னும் பரிபாடல் பாடலடிகளும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. கள்ளையும் ஊன் உணவையும் பழந்தமிழர் வெள்ளிக் கிண்ணத்தில் வைத்து அருந்தியுள்ளதையும் இக்கலம் திங்களைப் போன்ற வடிவம் கொண்டது என்பதையும் இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

(உ) பொற்கலம்

சங்ககால குறுநில மன்னர்களில் ஒருவனான நல்லியக்கோடன் தம்மை நாடி வந்த பாணர்களுக்குத் தூய ஆடையையும், பாம்பின் நஞ்சு போன்ற கள்ளையும், மடைநூல் விதியின் படி சமைத்த பல்வேறு உணவுகளையும், இளஞாயிற்றை இகழும் தோற்றமுடைய பொன்னால் செய்யப்பட்ட உண்கலத்தில் வைத்து விருந்தோம்பல் செய்தமையை,

> *" .... மாசில்*
> *காம்புசொலித் தன்ன அறுவை நல்கிக்*
> *..*
> *.. நுண்பொருட்*
> *பனுவலின் வழாஅப் பல்வே றடிசில்*
> *வாணிற விசும்பிற் கோண்மீன் சூழ்ந்த*
> *இளங்கதிர் ஞாயி றெள்ளுந் தோற்றத்து*
> *விளங்குபொற் கலத்தில் விரும்புவன பேணி*
> *ஆனா விருப்பின் தானின் றூட்டித்" (சிறுபாண்.235-245)*

என்னும் பாடல் எடுத்தியம்புகிறது. பொன்னை வார்த்து உருக்கி செய்யப்பட்ட இக்கலம் 'இளஞாயிறு' போன்ற வடிவம் உடையது என்பதையும், பழந்தமிழகத்தில் 'மடைத்தொழில்' செய்யும் சிறந்த வல்லுநர்கள் வாழ்ந்து உள்ளனர் என்பதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

யவன நாட்டிலிருந்து கொண்டு வந்த 'தேறல்' என்னும் மதுவை இளமகளிர் பொற்கலத்தில் வார்த்துக் கொடுக்க அதனை அரசர்கள் வாங்கி அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்தமையை,

“யவனர் நன்கலந் தந்த தண்கமழ் தேறல்
பொன்செய் புனைகலத் தேந்தி நாளும்
ஒண்டொடி மகளிர் மடுப்ப மகிழ்சிறந்
தாங்கினி தொழுகுமதி யோங்குவாண் மாற” (புறம்.56:18-21)

என்னும் புறப்பாடலும், செவிலித்தாய் பொற்கலத்தில் பொரியைச் சொரிந்து அதில் பாலைப்பெய்து அளித்தபோது தலைவி அவை மிகுதி எனக் கூறி உண்ணாதிருந்தமையை,

“செம்பொற் புனைகலத்து அம்பொரிக் கலந்த
பாலும் பலஎன உண்ணாள்” (குறுந்.356:6-7)

என்னும் குறுந்தொகைப் பாடலடிகளும் வெளிப்படுத்துகின்றன. இதன்வழி பொன்னால் செய்யப்பெற்ற இக்கலத்தை அரசர்களும், செல்வந்தர்களும் பண்டைக் காலத்தில் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

(ஊ) மணிக்கலம்

“பழந்தமிழ் மக்கள் பயன்படுத்திய இவ்வுண்கலம் நீலமணி போன்ற நிறத்தை உடையது என்றும், இதன் வாய்ப்பகுதி ஒடுங்கி சிறியதாக காணப்படும்”[39] என்றும் தி.மு.கந்தசாமி குறிப்பிட்டுள்ளார். மணிக்கலத்தில் மக்கள் கள் வார்த்து அருந்தியதை,

“மட்டம் பெய்த மணிக்கலத் தன்ன
இட்டுவாய்ச் சுனைய பகுவாய்த் தேரை” (குறுந்.193:1-2)

என்னும் குறுந்தொகைப் பாடலடிகள் புலப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி இக்கலன் நீலமணியின் நிறத்தை ஒத்த சிறிய கலன் என்பது புலனாகின்றது.

(எ) பனை ஓலை

பாரிக்கு உரிமையான பறம்புமலையில் வாழ்ந்த மக்கள் பனை ஓலையை குடையாகச் செய்து அதில் கள் வார்த்துப் பருகுதல் வழக்கம் என்பதனை,

“பல்குடைக் கள்ளின் வண்மகிழ்ப் பாரி” *(நற்றிணை.253:7)*

என்னும் பாடலடியும், கானவர்களால் தோல் நலம் உண்டு துறக்கப்பட்ட பெண்கள் வெண்ணீரை பனை ஓலையில் வாங்கிக் குடித்துப் பின்பு அதனை வீசி எரிந்துள்ளதை,

“தோணல முண்டு துறக்கப் பட்டோர்
வெணீ ருண்ட குடையோ ரன்னர்” *.(கலி.23:7-8)*

என்னும் பாடலடிகளும் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. கள் போன்ற நீருணவுப் பொருள்களை அருந்த பண்டையோர் ‘பனை ஓலையை’ குடைபோல செய்து கலனாக பயன்படுத்தியுள்ளதை இதன்மூலம் அறியமுடிகிறது.

(ஏ) மட்கலம்

மண்ணால் செய்யப் பெற்ற இக்கலம் வெண்மையான நிறத்தினைக் கொண்டு விளங்கியுள்ளது. ***“இக்கலம் கள் முதலியன வுண்டற்குரிய மட்கலம் என்றும், தேன் கோடற்குரிய வெண்மண்டையில் ஆவின்பால் கறக்கப்படும்”***[40] என்றும் புறப்பாடல் குறிப்பிடுகிறது. இதனை,

“தே எங்கொண்ட வெண்மண்டையான்
வீங்குமுலை ....கறக்குந்து” ***(புற.352:1-2)***

என்னும் பாடலடிகளில் பரணர் வெளிப்படுத்தியுள்ளார். இதன்வழி கள், தேன், பால் முதலிய நீருணவுப் பொருட்களை அருந்த மட்கலத்தை பண்டையோர் பயன்படுத்தியுள்ளனர் எனத் தெரியவருகிறது.

(ஐ) நீலக்குப்பி

நீலக்குப்பி என்பது பண்டையோர் கள் அருந்தும் கலன்களில் ஒன்றாகத் தெரியவருகிறது. கள் நிரப்பி வைக்கப்பட்டுள்ள நீலக்குப்பிக்கு கமுக மரத்தின் திரண்ட அடிப்பாகம் உவமையாகக் கூறப்பட்டுள்ளதையும், நீலக்குப்பியில் நிரப்பி வைக்கப்பட்ட கள்ளை மக்கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளதையும்,

"சோலைக் கமுகின் சூல்வயிற் றன்ன
நீலப் பைங்குடந் தொலைச்சி நாளும்
பெருமகிழ் இருக்கை ...." (பெரும்பாண்.381-383)

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. எனவே நீலக்குப்பி என்னும் இக்கலம் கள்ளைச் சேமித்து வைப்பதற்கும் ஊற்றிப் பருகுவதற்கும் பயன்பட்டுள்ளது என்பதை மேற்கண்ட பாடல் புலப்படுத்தியுள்ளது.

(ஒ) கோஒய்

கோஒய் (அ) கோய் என அழைக்கப்படும் இக்கலம் தற்காலத்தில் மக்கள் நீர் அருந்தப் பயன்படுத்தப்படும் 'சொம்பை' போன்று விளங்கும் சிறிய கலமாகும். இதனை,

"நல்மரங் குழீஇய நனைமுதிர் சாடி
பல்நாள் அரித்த கோஒய் உடைப்பின்" (அகம்.166:1-2)

என்னும் இடையன்நெடுங்கீரனார் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இது குறித்து அ.துரைஅரங்கசாமி, ***"நல்ல மரங்களில் நிறைந்திருக்கும் மலர் அரும்புகளை ஒன்று சேர்த்துச் சாடியில் பலநாள் பக்குவப்படுத்தப்பட்ட கள், பல நாட்கள் தங்கி முதிர்தலால் புளித்துப் பொங்க, அதனால் அக்கள் நிறைந்த சாடியைக் கள் முகக்கும் கலமாகிய கோய் உடைத்து விட்டால், விரவிய மழைத்துளி போலத் தெருவெல்லாம் துளிக்கும்"***[41] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

இதன்வழி இக்கலத்தை சாடியில் நிரப்பப்பட்ட கள்ளை முகந்து எடுக்கவும், அளந்து ஊற்றவும் பண்டையோர் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகின்றது.

(ஓ) கோக்காலி

கோக்காலி என்பது கட்குடங்களை பாதுகாப்பாக அடுக்கி வைக்கும் ஒரு தாங்கி ஆகும். இதனை 'ஏறா ஏணி' எனப் பதிற்றுப்பத்து குறிப்பிடுகிறது.

“நிரம்பகல் பறிய வேறா வேணி

நிறைந்து நெடி திராத் தசும்பின் வயிரியர்”(பதிற்றுப்.43:33-34)

என்னும் பாடலடிகள் இதனை வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இது குறித்து அ.ஆலிஸ், ***“கோக்காலி என்றது குடங்களை வைப்பதற்காக முக்கோண அல்லது நாற்கோண வடிவில் இரண்டு அல்லது மூன்று தட்டுக்களைக் கொண்டதாக அமைக்கப்படும் தாங்கி”***[42] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார்.

இதன்வழி கள் நிரப்பப்பட்ட குடம் அசைந்து உடைந்து விடாமல் இருக்க வேண்டிப் பண்டைய தமிழர்கள் இதனைப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது. இன்றும் மக்கள் உணவுப் பொருள்களை உரியில் வைத்துப் பாதுகாப்பதும், தண்ணீர் குடங்களை முக்கோணம்(அல்லது) நாற்கோண வடிவத்தால் செய்யப்பெற்ற சிறிய மரச்சட்டத்தின் மீது பாதுகாப்பாக வைப்பதும் எண்ணிப்பார்க்க வேண்டியதாய் அமைந்துள்ளது.

கள்ளொடு தொடர்புடைய கலன்களை ஆய்வு செய்ததன் மூலம் பண்டையோர் பத்து வகையான கலன்களில் கள்ளினை வார்த்துப் பருகியுள்ளனர். மக்களின் தகுதிக்கு ஏற்றவாறு கள் அருந்தும் கலன்கள் மாறுபட்டு விளங்கியுள்ளன. இதன்வழி பண்டைத் தமிழகத்தில் நிலவிய ஏற்றத்தாழ்வு நிலையை அறியமுடிகிறது. கள்குடங்களைப் பாதுகாப்பாக வைக்க ‘கோக்காலி’ என்னும் கலன் பயன்பட்டுள்ளது. பலவகையான வடிவங்களில் கலன்களை உருவாக்குவதில் பழந்தமிழர் தேர்ச்சி பெற்று விளங்கியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

நிறைவாக

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் அரசர்கள், வீரர்கள், உழவர்கள், மறவர்கள், ஆண்கள், பெண்கள் முதலிய அனைவரும் கள் அருந்தியுள்ளனர். கள்ளைப் பருகியோர் பிறருக்குத் தெரிந்தால் மானம் போய்விடும் என்று மறைத்துள்ளனர். கள் பருகியதால் ஆண்களுக்கும், பெண்களுக்கும் பல்வேறு நன்மைகளும், இடர்பாடுகளும் ஏற்பட்டுள்ளன. குறிப்பாக மகளிர் கள் பருகியதன் காரணமாக ஏற்பட்ட போதையால் தம்முடைய ஆடை நெகிழ்வதையும் அவர்களால் அறிந்து கொள்ள

முடியாத நிலையில் இருந்துள்ளனர். கள்ளைக் காய்ச்சி வடிப்பதையும் விற்பனை செய்வதையும் சங்க மகளிர் தொழிலாகச் செய்து வந்துள்ளனர். துறைமுகங்களில் கள் விற்கப்பட்டுள்ளது. கள் விற்போர் கள்ளின் விலையைக் கூவி விற்றுள்ளனர். கள் விற்கும் இடங்களை மக்கள் அறிந்து கொள்ள ஏதுவாகக் கொடிகளை பழந்தமிழர் விளம்பரக் கருவியாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பழந்தமிழகத்தில் உள்நாட்டு வாணிபம் சிறப்புப்பெற்று விளங்கியுள்ளது. கள் வாணிபம் பெரும்பாலும் பண்டமாற்று முறையில் நடைபெற்று வந்துள்ளது. கள்ளைப் பருகுவதற்கும், பாதுகாப்பதற்கும் பலவகையான கலன்களை பழந்தமிழர் உருவாக்கியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை இவ்வியலின் வாயிலாக அறியமுடிகின்றது.

அறிய வருவன

- பண்டைய அரசர்கள் பலர் கள் அருந்தியுள்ளனர். கள் அருந்தி இருந்த வேளையில் தம்மை நாடிவந்த இரவலர்களுக்கு மிகுதியான செல்வங்களைக் கொடையாக வழங்கியுள்ளனர்.

- பரதவர்கள் பழங்களின் சாற்றிலிருந்து பக்குவப்படுத்தப்பட்ட கள்ளின்மீது மிகுந்த விருப்பம் உடையவராய் விளங்கி உள்ளனர். இவர்கள் முழுமதி நாளில் கடலின்மீது செல்லாமல் பனங்கள்ளைப் பருகி தம் குடும்பத்தோடு கடற்கரையில் ஆடிப்பாடி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர்.

- திருமால் பிறந்தநாளை பழந்தமிழர்கள் விழாவாக் கொண்டாடி உள்ளனர். இவ்விழாவில் இரண்டு யானைகளைப் போரிடச் செய்து மக்கள் யானை ஏறிவராத இடத்திலிருந்து கள் பருகி மகிழ்ச்சியாகக் கண்டு களித்துள்ளனர்.

- சங்க மகளிர் கள்ளைப்பருகி ஆண்களோடு இணைந்து ஆடிப்பாடி ஆரவாரமாக இருந்துள்ளனர். மேலும் குரவைக் கூத்து, கடினமான பணி முதலிய நேரங்களில் களைப்புத் தெரியாமல் இருக்க பாடல் பாடுவதை வழக்கமாக கொண்டிருந்துள்ளனர்.

- பெண்கள் புனலில் நீராடச் செல்லும்போது கள்ளையும் உடன்கொண்டு சென்றுள்ளனர். இதன்வழி புனல் விளையாட்டின் களைப்பைப் போக்க பெண்கள் கள் அருந்தி உள்ளனர் என்பதை அறிய முடிகிறது.

- களிப்பு மிகுந்த கள்ளினைப் பருகி உணர்விழந்த போதிலும் மீண்டும் அதனையே பருகவேண்டும் என்ற உணர்வு கள் அருந்துவோருக்குத் தோன்றி உள்ளது. கள்ளை மேலும் மேலும் பருகியோர் திருத்தமுற பேசமுடியாத நிலைக்குத் தள்ளப்பட்டுள்ளனர்.

- பண்டைய ஆடவர்கள் களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகி ஊருக்குள் மேம்பட்ட வார்த்தையைப் பேசி உள்ளனர். போதை குறைந்து இருந்த வேளையில் பகைவர்கள் போருக்கு வந்தபோது அஞ்சி ஓடி மறைந்துள்ளனர்.

- பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த குறவர்கள் பயிர்த்தொழில் செய்வதிலும் விளைந்த பயிரைப் பாதுகாப்பதிலும் தேர்ச்சிப் பெற்று விளங்கி உள்ளனர்.

- சங்க காலப் பெண்கள் தம்மைபோன்று ஆடவரும் கற்பு நிலையை கடைபிடித்து வாழவேண்டும் என விரும்பி உள்ளனர், தவறு செய்யும் ஆடவரைப் பெண்கள் நயமாக எடுத்துக் கூறி திருத்தி உள்ளனர்.

- கள் விற்கும் கடைத்தெருவில் கள் விற்பனையை அறிவிக்க கொடிகள் கட்டப்பட்டிருந்தன என்பதையும், வணிகர்கள் தம் கடையில் உள்ள பொருள்களை மக்களுக்குத் தெரிவிக்க கொடிகளை விளம்பரக் கருவியாக பயன்படுத்தி உள்ளனர் என்பதையும் சங்கப்பாடல்கள் எடுத்துக்காட்டி உள்ளன.

- பழந்தமிழகத்தில் கள் வாணிபம் பண்டமாற்று முறையில் சிறப்பாக நடைபெற்றுள்ளது. ஐவகை நிலங்களில் வாழ்ந்த மக்கள் அன்றாடத்

தேவையான பொருள்களைத் தங்களுக்குள்ளேயே பண்டமாற்று செய்து கொண்டனர்.

- கள்ளுக்கு விலையாகச் சங்க கால மக்கள் பல வகையான பொருள்களைப் பண்டமாற்றாக வழங்கி உள்ளனர். இவற்றுள் ஆநிரையும், யானையின் வெண்கோடும் மிகச் சிறந்த செல்வமாக பண்டையோர் கருதி வந்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

- ஒரு சமுதாயத்தின் பண்பாட்டை அறிந்து கொள்வதில் மக்கள் பயன்படுத்தும் புழங்குப் பொருள்களுக்கும் பங்குண்டு என்பதை சங்கப்பாடல்கள் உறுதிப்படுத்துகின்றன.

குறிப்புகள்

1. தமிழகவரலாறு-மக்களும் பண்பாடும், கே.கே.பிள்ளை, ப.143-144
2. பழங்காலத் தமிழர் வாணிகம், மயிலை சீனிவாச வேங்கடசாமி, ப.125
3. புறநானூறு ஆய்வுக்கோவை,தொகுதி-2 இரா.ஜெகதீசன், (பதி.), ப.645
4. மேலது, தொகுதி-2, ப.645
5. மேலது, தொகுதி-2, ப.746
6. மேலது, தொகுதி-1, ப.161
7. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள்ளுண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, பக்54-55
8. புறநானூறு ஆய்வுக்கோவை,தொகுதி-2, இரா.ஜெகதீசன், (பதி.), ப.418
9. தொல்காப்பியம் தெளிவுரை,ச.வே.சுப்பிரமணியன், நூ.1003
10. புறப்பொருள்வெண்பாமாலை - வெட்சிப்படலம், போ.வே.சோமசுந்தரனார், கொளு.1
11. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள்ளுண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, ப.54
12. மேலது, பக். 49-50
13. பரிபாடல், மூலமும் உரையும், போ.வே.சோமசுந்தரனார், ப.439
14. சங்ககாலச் சிறப்புப் பெயர்கள், அ.துரைஅரங்கசாமி, ப.269
15. சங்க இலக்கியத்தேன், தொகுதி-3, சு.செல்லப்பன், பக்.135-136
16. சங்ககாலச் சிறப்புப் பெயர்கள், அ.துரைஅரங்கசாமி, ப.252
17. மேலது, ப.268
18. மேலது, ப.356
19. மேலது, ப.357
20. பத்துப்பாட்டு, மூலமும் உரையும், இரா.மோகன், ப.346
21. சங்கத் தமிழியல், ச.சிவகாமி, ப.37
22. மேலது, ப.26.
23. பத்துப்பாட்டு, மூலமும் உரையும், இரா.மோகன், ப.59
24. சங்கத் தமிழியல், ச.சிவகாமி, ப.35
25. தமிழ்ப்பண்பாடு, த.அருள்பத்மராசன், ப.32
26. தமிழர்பண்பாடும் பயன்பாடும், எ.்.ப்.பாக்கியமேரி, ப.74
27. திருவள்ளுவர் அல்லது வாழ்க்கை விளக்கம், மு.வரதராசன், ப.216

28. திருக்குறள் திறவுகோல், ப.முருகன், குறள்.1090

29. மேலது, ப.222

30. மேலது, குறள். 927

31. மேலது, குறள். 322

32. தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், அ.தட்சிணாமூர்த்தி, ப.115

33. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள்ளுண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, ப.20

34. சங்க இலக்கியத்தேன், தொகுதி-2, சு.செல்லப்பனார், ப.79

35. தமிழர் வாணிகம், ஐ.குமுதினி, ப.166

36. பழங்காலத் தமிழர் வாணிகம், மயிலை சீனிவாச வேங்கடசாமி, ப.13

37. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.113

38. ஆய்வுக்கோவை(மள்ளரியம்), இரா.மோகன், (பதி.), ப.6

39. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள்ளுண்ணலும் எதிர்ப்பும், தி.மு.கந்தசாமி, ப.36

40. புறநானூறு, மூலமும் உரையும், சு.துரைசாமிப்பிள்ளை, ப.305

41. சங்க காலச் சிறப்புப் பெயர்கள், அ.துரைஅரங்கசாமி, ப.282

42. பதிற்றுப்பத்து, மூலமும் உரையும், அ.ஆலிஸ், ப.140

இயல் மூன்று

கள்ளும் துணை உணவுகளும்

கள்ளும் துணை உணவுகளும்

பண்டைத் தமிழ்ச் சான்றோர் படைத்த இலக்கியங்கள் அக்கால மக்களின் வாழ்வியல் முறைகளையும், பண்பாட்டுக் கூறுகளையும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. அவற்றுள் மன்னுயிர்களின் அடிப்படைத் தேவைகளுள் முதன்மையாகச் சுட்டப்படுவது அவ்வுயிர்களின் நிலைபேற்றிற்கு ஏதுவான உணவு ஆகும். உணவின் அருமையினை உணர்ந்த பழந்தமிழர் உணவில் தனிக்கவனம் செலுத்தி வந்துள்ளனர். காதல் உணர்வுக்கும் வீர உணர்வுக்கும் ஏதுவான உடல் வலிமையினைப் பெற கறியோடு கள்ளையும் சேர்த்து உண்டு வந்துள்ளனர். பண்டைய அரசர்கள் தம்மை நாடி வந்த இரவலர்களுக்கு வழிநடை வருத்தம் தீர முதலில் கள் வழங்கிப் பின் கறி உணவோடு விருந்து படைத்துள்ளனர். இவ்வாறு பழந்தமிழ் மக்களின் வாழ்வில் முக்கிய நீர் உணவாக இடம் பெற்ற கள்ளுடன் சேர்த்து அருந்திய உணவுகளை ஆய்வு செய்து வெளிப்படுத்துவதாக இவ்வியல் அமைகிறது.

உணவு

உணவு என்ற சொல் சங்கப்பாடல்களில் பல இடங்களில் பயின்று வருகிறது. உணவு என்பது பொதுவாக உண்ணக்கூடிய பொருள்களைக் குறிக்கும். உணா, உண்டி, உண்டிகை என்ற சொற்கள் பண்டைத்தமிழரால் ணவைக் குறிப்பதற்காகவே பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. இவ்வுலகத்தில் தோன்றிய அனைத்து உயிர்களுக்கும் உணவு அவசியமாகிறது. உணவு பற்றிய கருத்து பண்டையோரிடம் நிலைப்பெற்றிருந்தமையை,

"உண்டி கொடுத்தோ ருயிர்கொடுத் தோரே
உண்டி முதற்றே யுணவின் பிண்டம்
உணவெனப் படுவது நிலத்தொடு நீரே" *(புறம்.18:19-21)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடிகளும், உடலுக்கு வலிமை சேர்ப்பது உணவே ஆகும் என்பதனை,

“வலிக்கூட் டுணவின் வாட்குடிப் பிறந்த” *(பெரும்பாண்.137)*

என்னும் பெரும்பாணாற்றுப் பாடலடியும் உணவின் அவசியத்தை எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

பழந்தமிழ் இலக்கண நூலாசிரியரான தொல்காப்பியர் கருப்பொருளை வகைப்படுத்துகின்றபோது தெய்வத்திற்கு அடுத்த நிலையில் உணவை வைத்துப் பேசியுள்ளார்.

“தெய்வம், உணாவே, மா,மரம், புள்,பறை
செய்தி, யாழின் பகுதியொடு தொகைஇ
அவ்வகை பிறவும் கருஎன மொழிப”[1]

என்னும் தொல்காப்பிய அகத்திணையியல் நூற்பா இதனைச் சுட்டுகிறது. மேற்கண்ட சான்றுகளின் மூலம் மன்னுயிர்களின் அடிப்படைத் தேவைக்கு உணவு அவசியமானது என்பதை அறியமுடிகிறது.

ஐவகை நிலங்களில் உணவு முறை

சங்கச் சமூக மக்களிடம் சாதிப்பிரிவினை இல்லை என்றாலும் மக்கள் தாம் வாழும் திணை நிலங்களுக்கு ஏற்ப பகுக்கப்பட்டுள்ளனர். ***“முல்லை நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் ஆயர் ஆய்ச்சியர் எனவும், குறிஞ்சி நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் குறவர் குறத்தியர் எனவும், மருத நிலங்களில் வாழ்ந்தவர் உழவர் உழத்தியர் எனவும், நெய்தல் நிலங்களில் வாழ்ந்தவர் பரதவர் பரத்தியர் எனவும் அழைக்கப்பட்டுள்ளனர். இவரன்றி முல்லையும் குறிஞ்சியும் முறைமையின் திரிந்து ஏற்பட்ட பாலை நிலமக்களுக்கு எயினர் என்ற பெயரும் ஏற்பட்டது. சூழ்நிலைக்கேற்ப மக்கள் வாழ்வு அமைதல் இயல்பாதலின் திணை நிலங்களுக்கேற்ப மக்கள் வாழ்வு முறையிலும், உணவிலும் மாற்றங்கள் ஏற்பட்டுள்ளன.”***[2] இதன்வழி அவரவர் வாழ்ந்த நிலத்திற்கேற்பவும் அவரவரின் பொருளாதார நிலையையொட்டியும் உணவின் தரம் வேறுபட்டிருந்துள்ளது என்பதை அறியமுடிகிறது.

ஐவகை நிலங்களில் நிலவிய உணவு முறை குறித்து த.அருள் பத்மராசன், ***"தமிழர்களின் நில வேறுபாட்டிற்கேற்ப உணவு முறையும் மாறி இருந்தது. 'ஐவனம்' என்னும் மலை அரிசி, தினை, மூங்கிலரிசி முதலியன குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவாக அமைந்திருந்தன. முல்லைநில மக்கள் தினைச் சோற்றையும் பாலையும் உணவாகக் கொண்டிருந்தனர். மேலும் வரகு, சாமை, முதிரை, மொச்சை, அவரை ஆகிய தானிய வகைகளையும் உணவாகக் கொண்டிருந்தனர். மருதநில மக்கள் செந்நெல், வெண்ணெல் முதலியவற்றில் இருந்து கிடைக்கும் அரிசியைக் கொண்டு சோறு சமைத்துண்டனர். நெய்தல் நிலத்திலே வாழ்ந்தவர்கள் மீனையே மிகுதியாக உட்கொண்டு வாழ்ந்ததாக அறியமுடிகிறது. மீனைப் பண்டமாற்றாக விற்று அதற்கு நிகராக வந்த உணவுப் பொருள்களையும் உட்கொண்டனர். பாலைநில மக்கள் வழிப்பறியில் எந்த உணவுப் பொருள் கிடைக்குமோ அந்த உணவுப் பொருளை உண்டு வாழ்ந்தனர். ஐவகை நிலத்தில் உள்ளவர்கள் மரக்கறியை உண்பதோடு புலால் உணவையும் உட்கொண்டனர். புலால் உணவோடு கள்ளும் சேர்த்து உண்டிருக்கிறார்கள்"***[3] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

இதன்வழி ஐந்து நில மக்களும் கள்ளையும் கறியையும் உண்டு வந்துள்ளனர் என்பது தெளிவாகத் தெரியவருகிறது. இதனைத் தொடர்ந்து ஐந்நில மக்களின் வாழ்வில் கள்ளும் கறியும் எத்தகையச் சிறப்பிடம் பெற்று விளங்கின என்பதைச் சங்கப்பாடல்கள் மூலம் காணலாம்.

கள் - உணவு

சங்ககால மக்கள் கள்ளை அருந்தியுள்ளனர் என்பதைவிட உணவின் ஒரு பகுதியாக உண்டு வந்துள்ளனர் எனலாம். இது குறித்து சே.நமசிவாயம், ***"தண்ணீர், தேன், நுங்கு, இளநீர், பால், பனங்கள் முதலியவற்றை இயற்கை நீருணவாகவும் கஞ்சி, தயிர், மோர், வெண்ணெய், அரியல், தேறல், மது, கள் ஆகியவற்றைச் செயற்கை உணவாகவும் கொள்ளலாம்."***[4]

“அழுங்காப்பால் எனப்படும் சாராயம் தேங்காந்தாரம் எனப்படும் வேற்றுப்புலத்து மது என இவையும் முக்கியமான உணவுப் பொருட்களாகப் பழந்தமிழர் வாழ்க்கையில் இடம் பெற்றிருந்தன என்பது உள்ளங்கை நெல்லிக்கனி” [5] என்று சங்க கால மக்களின் உணவுப் பொருளாகக் கள் விளங்கியதைப் பதிவு செய்துள்ளார். இதனை உறுதி செய்யும் வகையில் பின்வரும் சங்கப்பாடல் அமைந்துள்ளது.

“மாரி வண்மகிழ் ஓரி கொல்லிக்” *(நற்றிணை.265:7)*

இப்பாடலடிக்கு ***“மழை போன்ற கொடையும் கள்ளுணவையும் பெற்று விளங்குவது ஓரியின் கொல்லிமலை”*** [6] என நற்றிணை உரையாசிரியர் குறிப்பிடுகிறார். இதன்வழி கள், கள்ளுணவு என்று சுட்டப்பட்டுள்ளதையும், கள்ளைப் பழந்தமிழர் உணவாக உண்டு வந்துள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

கள்ளும் பக்க உணவுகளும்

தற்காலத் தமிழகத்தில் மதுபானம் அரசு கட்டுப்பாட்டின் கீழ் இயங்கும் கடைகளில் விற்கப்படுகிறது. மது அருந்துவோர் கடைகளில் மதுவை விலை கொடுத்து வாங்கிச் சென்று குடும்ப உறுப்பினர்களின் அனுமதியோடு வீட்டில் பருகுவர். இவர்களுக்கு வீட்டில் உள்ள உணவுப்பொருள்கள் பக்க உணவாக அமைகின்றன. வேறு சிலர் மதுவை வாங்கிக் கொண்டு மது விற்கும் கடைக்குள் அல்லது பக்கத்தில் தனியாக அமைக்கப்பட்டுள்ள மது அருந்தும் இடத்தில் (பார்களில்) கொண்டு சென்று மதுவினை அருந்துவர். மது அருந்தும் கடைகளில் ஆட்டுக்கறி, கோழிக்கால், தலை, காடை, முயல், மீன், கருவாடு முதலிய இறைச்சி உணவுகளும், மாங்காய், வெள்ளரிக்காய், முருங்கைக்காய், இளந்தைப்பழம் முதலான தாவர உணவுப்பொருள்களை பச்சையாகவும், காரமாக சமைத்தும் விற்பனை செய்வர். மது அருந்துவோர் தங்களுடைய பண வசதிக்குத் தக்கவாறு இறைச்சி அல்லது தாவர உணவுப்பொருள்களை வாங்கி மதுவுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து

உண்பர். இதே போன்று சங்ககாலத் தமிழகத்தில் கள் விற்கும் கடைத்தெருக்களில் கள்ளருந்துவோருக்குப் பக்க உணவாக மீனையும் இறைச்சியையும் துண்டுகளாக்கி நெய்யிலே பொறித்து வைத்துள்ளனர். இதனை,

"மீன்தடித்து விடக்க றுத்து
ஊன்பொறிக்கும் ஒலி முன்றில்
...
நறவுநொடைக் கொடியோடு" *(பட்டினப்.176-180)*

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. இதன்வழி கள் விற்கும் கடையில் மீனை நெய்யில் பொறித்து விற்பனை செய்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

கள்ளுண்போர் இடையிடையே பக்கவுணவாகக் கடிக்கும் பொருட்டு இஞ்சியையும் இறைச்சி வற்றலையும் பயன்படுத்துவர் என்பதை,

"இஞ்சிவீ விராய பைந்தார் பூட்டிச்" *(பதிற்றுப்.42:10)*
"உண்போன் றானறுங் கள்ளி னிடச்சில
நாவிடைப் ப∴றேர்பு கோலச் சிவந்தாங்" *(புறம்.347:1-2)*

என்னும் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. மேற்கூறப்பட்ட புறநானூற்று பாடலுக்கு, ***"கள்ளுண்போர் இடையிடையே கறித்தற்பொருட்டு இஞ்சியும் இறைச்சி வற்றலும் மீனும் தின்ப. அவற்றுள் சில பற்களிடையே புகுந்து கொள்ளின் நாவாற் கோலுதலும், அதனால் இயலாதவழித் துரும்பு கொண்டு குத்தி யெடுத்தலும் இயல்பு"***[7] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். இதன்வழிச் சங்ககால மக்கள் கள்ளுடன் அருந்திய உணவுகளை,

(1) ஊன் உணவுகள்
(2) தாவர உணவுகள்

என வகைபடுத்திக் காணமுடிகிறது.

(1) ஊன் உணவுகள்

சங்க காலம் முதல் தற்காலம் வரை கள் அருந்துவோர் பெரும்பாலும் ஊன் உணவையே கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இது குறித்து தா.பிரகலாதன், "*மதுபானங்களை அருந்தும்போது பக்க உணவாக அசைவ உணவுகளை உட்கொள்ளுதல் உடலுக்கு உறுதியைத் தரும். அதனால் மேலை நாட்டினர் மதுவின் அளவு சிறியதாகவும், அதனுடன் எடுத்துக்கொள்ளும் உணவு அதிகமாகவும் இருக்கும். சங்க கால மக்களும் வெறும் கள்ளை மட்டும் உண்பது உடலுக்கு உகந்தல்ல என்பதை உணர்ந்திருந்தனர்*"[8] என்று குறிப்பிடுகிறார். இதனை அடிப்படையாகக் கொண்டு சங்ககால மக்கள் கள் அருந்தும்போது உண்ட இறைச்சி உணவுகளை,

(அ) விலங்குகளின் இறைச்சி
(ஆ) ஆட்டு இறைச்சி
(இ) பன்றி இறைச்சி
(ஈ) எருது இறைச்சி
(உ) மான் இறைச்சி
(ஊ) முயல் இறைச்சி
(எ) உடும்பு இறைச்சி
(ஏ) ஆமை இறைச்சி
(ஐ) மீன் இறைச்சி

என வகைபடுத்தலாம்.

(அ) விலங்குகளின் இறைச்சி

சங்ககாலத்திற்குப் பிறகு தோன்றிய நீதி நூல்களில் ஊன் உண்ணும் வழக்கம் கடியப்பட்டிருப்பினும் சங்க நூல்கள் இவ்வழக்கத்தைச் சிறப்பித்தே பேசிவந்துள்ளன. சங்ககால மக்களும் ஊன் உணவை மிக விருப்பத்துடன் அருந்தி வந்துள்ளனர். இதுகுறித்து சே.நமசிவாயம், "*தங்களுக்குப்*

பயன்படக்கூடிய விலங்குகளை வளர்க்கவும், அவற்றை உணவாகப் பயன்படுத்தவும் பழந்தமிழ் மக்கள் அறிந்திருந்தனர். ஆட்டின் இறைச்சி, பசுவின் இறைச்சி, பன்றி இறைச்சி, மான் இறைச்சி, முளவுமா இறைச்சி, யானை இறைச்சி ஆகிய விலங்குகளின் இறைச்சிகளைத் தமிழ் மக்கள் உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்ற குறிப்பை கோமுன் கொழுங்குறை தருகிறது. பைந்தடி, பைந்துணி, ஊன் என்ற சொற்கள் இறைச்சித் துண்டைக் குறிப்பன என்று புறுநானூறும் பதிற்றுப்பத்தும் குறிப்பிடுகின்றன. மனிதன் ஆதிகாலத்தில் இறைச்சியைப் பச்சையாகவே தின்றதாகத் தெரிகிறது. இது பற்றி சங்க இலக்கியத்திலும் குறிப்பு உள்ளது"[9] என்று எடுத்துக்காட்டி உள்ளார்.

இக்கூற்றுக்கு ஏற்ப மறவர்கள் பகைப் புலத்திலிருந்து கவர்ந்து வந்த பசுக்கூட்டங்களை முட்களையுடைய காரைச் செடியின் முதிர்ந்த பழத்தை ஒத்த, முற்ற விளைந்த இனிய காந்தாரம் என்னும் பெயருடைய மதுவிற்கு ஈடாகக் கொடுத்து, மது அருந்தி, பசிய ஊனைத் தின்று, ஈரம் மிக்க கையைத் தம்முடைய வில்லில் முறுக்கேற்றுமாறு தடவியுள்ளனர். இதனை,

"முட்காற் காரை முதுபழ னேய்ப்பத்
தெறிப்ப விளைந்த தேங்காந் தாரம்
நிறுத்த வாயந் தலைச்சென் றுண்டு
பச்சூன் றின்று பைந்நிணம் பெருத்த
எச்சி லீரங்கை லிற்புறந் திமிரிப்" *(புறம்.258:1-5)*

என்னும் உலோச்சனார் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. பகைப்புலத்தில் இருந்து கவர்ந்து வந்த பசுக்கூட்டத்தை மறவர்கள் கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளதையும், கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பச்சை இறைச்சியைப் பயன்படுத்தியுள்ளதையும் மேற்கண்ட பாடல் மூலம் அறியமுடிகிறது.

மலையமான் திருமுடிக்காரிக்கு உரிமையான நாட்டில் பருத்தி நூல் நூற்கும் தொழில் புரியும் பெண்டிர் பஞ்சு போன்ற சூடு ஆறிய கொழுவிய

இறைச்சியையும் கள்ளையும் மண்டையில் வைத்து மாறி மாறி உண்டதை,

“பருத்திப் பெண்டின் பனுவ லன்ன
நெருப்புச்சினந் தணிந்த நிணந்தயங்கு கொழுங்குறை
பருஉக்கண் மண்டையொடு ழ்மாறு பெயர
உண்டு ....” *(புறம்.125:1-4)*

என்னும் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றது. கறியையும் கள்ளையும் மண்டை என்னும் உண்கலத்தில் வைத்துப் பண்டைக்கால மகளிர் அருந்தியதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

‘பெரியன்’ என்ற மன்னனுக்கு உரிமையான பொறையாறு நாட்டில் வாழ்ந்த மக்கள் திருந்தாத ஊன் கறியைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கிண்டி கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியதை,

“திருந்தா மூரி பரந்துபடக் கெண்டி
அரிய லார்கைய ருண்டினி துவக்கும்” *(புறம்.391:5-6)*

என்னும் படலடியில் கல்லாடனர் வெளிப்படுத்தியுள்ளார். தற்கால மக்கள் கறியைச் சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கி சமைத்து உண்பதைப் போலவே சங்ககால மக்களும் உண்டுள்ளனர் என்பதை மேற்கண்ட பாடல்செய்தியின் மூலம் அறியமுடிகிறது. இது குறித்து எ.ஃ.ப்.பாக்கியமேரி, ***“பண்டைத் தமிழகத்தில் ஊன் உணவு உண்ணும் வழக்கம் இருந்தது. புலால் மணமுடைய இறைச்சியைக் கொண்டு கறித்துவையல், கறிப்பிரட்டல், கறிசோறு முதலானவைகளை உண்டு மகிழ்ந்தனர். இதனை***

‘புலவு நாற்றத்த பைந்தடி
பூ நாற்றத்த புகை கொளீஇ ஊன், துவை
கறி, சோறு உண்டு’ ***(புறம்.14:12-14)***

என்னும் வரிகள் எடுத்துரைக்கின்றன”[10] என்று தெளிவுபடுத்தியுள்ளார்.

சோழன் குளமுற்றத்துத் துஞ்சிய கிள்ளி வளவன் தம்மை மறவாது நாடிவந்த பரிசிலார்க்கு நெய்யில் பொறித்த ஊன் தசையினையும், மணியிழைத்த வள்ளத்தில் நிறையப் பெய்த மணம் கமழும் தேறலையும், வெண்மையான பூ வேலை செய்யப்பட்ட ஆடையினையும் வழங்கிச் சிறப்பு செய்துள்ளதை,

"துள்ளி வந்த பரிசில னிவனென
நெய்யுறப் பொரித்த குய்யுடை நெடுஞ்சூடு
மணிக்கல னிறைந்த மணநாறு தேறல்
பாம்புரித் தன்ன வான்பூங் கலிங்கமொடு" (புறம்.397:12-15)

என்னும் புறப்பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது. பண்டைத் தமிழகத்தில் நெசவுத்தொழில் சிறப்புற்றிருந்தமையும், இத்தொழிலில் பெண்கள் ஈடுபட்டிருந்தமையும், ஆடைவடிவமைப்பு, கலன்உருவாக்கம் முதலான தொழிலில் பண்டையோர் மேன்மையுடன் இருந்துள்ளனர் என்பதையும் மேற்கண்ட பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது.

கடல்பிறக்கோட்டிய செங்குட்டுவனின் செல்வச் சிறப்பைப் பாடும் பரணர் நிணத்தைச் சுடுதலால் உண்டான புகையோடு கள்ளை நிறைப்பதும் பாணர்களுக்கு வாரி வழங்குவதும், அவன் நாட்டில் ஒருங்கே நடைபெறும் என்பதை,

"நிணஞ்சுடு புகையொடு கனல்சினந் தவிராது
நிரம்பகல் பறிய வேறா வேணி
நிறைந்து நெடி திராத் தசும்பின் வயிரியர்" (பதிற்றுப்.43:32-34)

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி சங்ககால மக்கள் இறைச்சியைச் சுட்டு கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

சங்ககால மதுரையில் வாழ்ந்த பாணர்கள் விருப்பம் மிகுந்த

பலவகைப்பட்ட உணவுகளை வெறுத்து ஒதுக்கிவிட்டு விருப்பு அமையாத கொழுவிய தசையையும், களிப்பு நீங்காத கள்ளையும் பருகுவதில் மிக்க விருப்பம் கொண்டவராக விளங்கியுள்ளனர்,

"அழித்தானாக் கொழுந்திற்றி
இழித்தானாப் பலசொன்றி
உண்டானாக் கூற்நறவில்
தின்றானா இனவைக" *(மதுரைக்.211-214)*

என்னும் பாடல் இதனை வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இறைச்சியின் மீதும் களிப்பு மிகுந்த கள்ளின் மீதும் பாணர்கள் மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவர் என்பதை இப்பாடல் புலப்படுத்துகின்றது.

'விலங்குகளின் இறைச்சி' என்ற பாடல் செய்திகள் மூலம் இறைச்சியைப் பச்சையாகவும், நெருப்பில் சுட்டும் பஞ்சு போன்று சமைத்தும், சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கிக் கலி போல் கிண்டியும், நெய்யில் பொறித்தும் பண்டையோர் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். ஆனால் இந்த இறைச்சி எந்த விலங்கினத்தின் இறைச்சி என்பதை சங்கப் பாடல்கள்வழி அறிய முடியவில்லை.

(ஆ) ஆட்டு இறைச்சி

சங்ககால மக்கள் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக ஆட்டு இறைச்சியை சுட்டும் சமைத்தும் அருந்தியுள்ளனர். காவேரி பூம்பட்டினத்தில் வாழ்ந்த பரதவர்கள் தங்களது ஓய்வு நாளில் ஆட்டுக்கிடாய்களையும் கௌதாரிகளையும் போர் செய்யவிட்டுக் கண்டு களித்துள்ளனர்.

"மேழகத் தகரொடு சிவல்விளை யாடக்" *(பட்டினப்.77)*

என்னும் பாடலடி இதனைச் சுட்டி நிற்கிறது.

"தகர் என்றால் ஆடு. ஆட்டுக்கிடாய்களைப் போரிடச் செய்வது, போர்

வன்மை மிக்க ஆட்டுக் கிடாய் தனது பகைக்கிடாயைக் கண்டு அருகே ஓடாமலும், அதனை விட்டு மீளாமலும், தருணம் பார்த்துக் கொண்டிருக்கும் வீரமுடைய ஆடு, தனது முறுக்குடைய கொம்புகளால் பகைக்கிடாயைக் கலக்கிக் தாக்கித் தோல்வியுறச் செய்யும். வென்ற பின் புறவாயினை நாவால் நக்கி வெற்றிப் பெருமிதத்துடன் நிற்கும். ஆட்டுக்கிடாயின் இவ்வெற்றி நிலையினைத் 'தகர் வென்றி' என்ற துறையமைத்துப் பாடுவர்"[11] என எ.ஃ.ப்.பாக்கியமேரி எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இவ்வாறு மனிதர்களோடு ஒன்றி வாழ்ந்து மக்களை மகிழ்வித்த ஆடுகளைச் சங்ககால மனிதன் கொன்று இறைச்சியாகப் பயன்படுத்தியுள்ளான்.

"ஆடு, வெள்ளாடு, செம்மறியாடு, மலையாடு என பலவகைப்படும். பழந்தமிழ் மக்கள் வெள்ளாடு, செம்மறியாடு ஆகியவற்றின் இறைச்சியைப் பயன்படுத்தினர் என்பதனை மையூன், துருவை என்னும் சொற்கள் காட்டுகின்றன. மையூன் என்பது வெள்ளாட்டின் இறைச்சியையும், துருவை என்பது செம்மறியாட்டின் இறைச்சியையும் குறிப்பதாகும். விடை என்பது ஆடடுக்கிடாவைக் குறிப்பதாகும். மையூன் என்பதற்குச் 'செம்மறியாட்டுத் துண்டு' என உ.வே.சா. அவர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளார். மை-காராடு, வெள்ளாடு என்ற இரண்டையும் குறிக்குமென பண்டைத்தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும் குறிக்கிறது"[12] என சே.நமசிவாயம் ஆடுகளின் வகைகளையும் இறைச்சியையும் எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

"பண்டைக்காலத்தில் போருக்குச் செல்லும் முன்னரும் போர் செய்து மீண்ட பின்னரும் மறவர்களுக்குச் செய்யப்படும் சிறப்பு உண்டாட்டு எனப்படும்."[13] உண்டாட்டுக்கு ஏற்பாடு செய்வோர் மதுவைப் பிழிந்து வையுங்கள் ஆட்டிறைச்சியைத் தயார் செய்யுங்கள் என்று கூறியுள்ளனர்.

"நறவுந் தொடுமின் விடையும் வீழ்மின்" (புறம்.262:1)

என்னும் பாடலடி இதனைத் தெரிவிக்கின்றது. இதன்வழி பண்டைய அரசர்கள் தம்முடைய படை வீரர்களுக்குக் கள்ளையும் கறியையும் கொடுத்துச் சிறப்பு செய்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

இல்லத்திலே சமைக்கப்பட்ட இனிய தோப்பிக்கள்ளைப் பருகி ஊர் நடுவே உள்ள மரத்தடியில் ஆட்டுக்கிடாயை அறுத்துத் தின்று, தோலால் மடித்துச் செய்யப்பெற்ற மத்தளம் ஒலிக்க இடைத்தோளை உயர்த்தி வலப்புரம் வளைந்து மறவன் நடனமாடியதை,

"இல்லடு கள்ளின் தோப்பி பருகி
மல்லன் மன்றத்து மதவிடை கெண்டி
மடிவாய்த் தண்ணுமை நடுவட் சிலைப்பச்
.... தோ ளோச்சி வலன்வளையூஉ
பகன்மகிழ் தூங்குந் ...." (பெரும்பாண்.142-146)

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. மறவன் தோப்பிக்கள்ளைப் பருகி நடனமாடியதையும், ஆட்டு இறைச்சியை கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளதையும் இப்பாடல் புலப்படுத்துகிறது.

இயமவரம்பன் நெடுஞ்சேரலாதன் தம்மை நாடிவந்த இரவலர்களுக்கு அரிவாளால் பிளந்து அறுக்கப்பட்ட வெள்ளிய ஊனினது கொழுவிய ஆட்டிறைச்சியைப் பெய்து, சமைத்த வெண்ணெல்லின் வெண்மையான சோற்றையும், தேனை மூங்கிலில் வார்த்து அதனுள் இஞ்சி, பூ முதலியவற்றை இட்டுப் பக்குவம் செய்த கள் தெளிவையும் வழங்கி விருந்தோம்பியதை,

"தொல்பசி யுழந்த பழங்கண் வீழ
எ்.குபோழ்ந் தறுத்த வானிணக் கொழுங்குறை
மையூன் பெய்த வெண்ணெல் வெண்சோறு
நனையமை கள்ளின் றேறலொடு மாந்தி" (பதிற்றுப்.12:15-18)

என்னும் பாடலில் பரணர் வெளிப்படுத்தியுள்ளார். சங்ககால மக்கள் வெண்ணெல் அரிசியோடு ஆட்டுக்கறியைச் சேர்த்து சமைத்து கள்ளுக்குப் பக்கவுணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளதையும், தேன், பூ, இஞ்சி முதலியவற்றை

மூங்கிலில் வார்த்துத் தேறல் என்னும் கள்ளைச் சமைத்து பருகியுள்ளனர் என்பதையும் மேற்கண்ட பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது.

பறம்பு மலையின் தலைவன் பாரி ஆட்டுக்கிடாயை வெட்டிச் சமைத்த கொழுந்துவையலையும் ஊன் சோற்றையும் கள்ளோடு சேர்த்துப் பரிசிலார்க்கு வழங்கியதை,

"மட்டுவாய் திறப்பவு மைவிடை வீழ்ப்பவும்
அட்டான் றானாக் கொழுந்துவை யூன்சோறும்
பெட்டாங் கீயும் பெருவளம் பழுனி" *(புறம்.113:1-3)*

என்னும் கபிலரின் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றது.

சங்ககால மக்கள் ஊன்சோறு சமைத்தது பற்றி கே.கே.பிள்ளை, ***"வெள்ளாடு, செம்மறியாடு, மான், முயல், ஆமா, மீன் வகைகள், நண்டு, ஈயல், கோழி, காட்டுக்கோழி, காடை, உடும்பு முதலியவற்றின் இறைச்சியைத் தனியாகவோ பாலும் அரிசியுங் கூட்டியோ சமைப்பார்கள். ஊன்சோறு என்பது இப்போது புலவு என்று வழங்குகிறது. அது பழங்காலத் தமிழரின் உணவாக இருந்தது"*** [14] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார்.

மேற்கண்ட சான்றுகளின்வழி ஆட்டுக்கறியைத் துவையல் செய்தும் அரிசியோடு கலந்து சமைத்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பழந்தமிழர் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்ற செய்தியை அறியமுடிகிறது.

பாண்டியநாட்டில் மதுரையைத் தலைநகராகக் கொண்டு ஆட்சி செய்த பாண்டியன் காரியாதியின் அரண்மனையில் வண்டுகள் மொய்க்கும் கள்ளும், தம்மை நாடி வருவோருக்கு வரையறை இல்லாமல் வழங்கும் மிகுதியான சோறும், நெய் கலந்து செய்யப்பெற்ற ஆட்டு இறைச்சியினைப் பொறிக்கும் ஓசையும் எப்பொழுதும் நிறைந்திருக்கும் என்பதனை,

"வண்டுபடு நறவிற் றண்டா மண்டையொடு

வரையாப் பெருஞ்சோற்று முரிவாய் முற்றம்

..

நெய்யுலை சொறிந்த மையூ னோசை" (புறம்.261:2-8)

என்னும் பாடலில் காரியாதி கூறுகிறார். இதன்வழி பண்டைய அரசர்களின் அரண்மனையில் கள்ளைச் சேமித்தும், ஆட்டு இறைச்சியை நெய்யில் பொறித்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகச் சங்ககால மக்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

தலைவன் ஒருவன் தம்மை நாடிவந்த பரிசிலார்க்கு ஆட்டுக்கிடாயை அறுத்துத் தீயிலே சுட்ட ஊனை வழங்கியபோது பரிசிலார் அதனை வாங்கித் தமது கள்ளுண்ணும் சிவந்த வாயில் போட்டு வலப்புறமும் இடப்புறமும் நாவால் புரட்டிப் புரட்டி உண்டமையை,

"மைவிடை யிரும்போத்துச் செந்தீச் சேர்த்திக்
.. கொழுங்குறை
நறவுண் செவ்வாய் நாத்திறம் பெயர்ப்ப
உண்டுந் தின்று ...." (புறம்.364:4-7)

என்னும் கூகைக்கோழியார் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. ஆட்டுக்கிடாய் இறைச்சியைச் சுட்டு கள்ளுடன் பரிசிலார்க்கு வழங்கியதை இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

பண்டைய புலவர்கள் மகளிர் வார்த்துத் தரும் கள்ளை அருந்தி மகிழ்ந்திருக்குமாறு அரசனை வாழ்த்திப் பாடியுள்ளனர். மேலும் சூட்டுக்கோலில் கோர்த்துச் சுட்ட ஆட்டுக்கறியை தெய்வங்களுக்கு இடும் படையல் போன்று மக்களுக்கு வழங்குமாறும், உணவு வேண்டியவர்களுக்குச் சோற்றுணவை அளிக்குமாறும் புலவர்கள் அரசனை வற்புறுத்திப் பாடியுள்ளனர்.

"செங்கண் மகளிரொடு சிறுதுனி யளைஇ

அங்கட் டேற லாய்கலத் துகுப்பக்

கெடலருந் திருவ வுண்மோ ....

விடை வீழ்த்துச் சூடு கிழிப்ப

மடை வேண்டுநர்க் கடையருகா

தவிழ் வேண்டுநர்க் கிடையருளி” *(புறம்.366:14-19)*

என்னும் கோதமனார் பாடல் இதனை எடுத்துக்காட்டுகிறது.

சுட்டுக்கோலில் இறைச்சியை வைத்துச் சுடும் பண்டையோர் வழக்கம் குறித்து எ.ஃ.ப்.பாக்கியமேரி, ***“இறைச்சியைக் கம்பியில் கோர்த்துப் பக்குவப் படுத்தலை இன்று “Grilled chicken” என்று வாயில் நீர் ஊறப் பேசுகின்றனர். ஆனால், சங்க காலத்திலேயே இரும்புக் கம்பியில் கோர்த்து சுவை மிக்கக் கறியுணவைத் தயாரித்த விதத்தை,***

‘காழின் சுட்ட கோழ்ஊன் கொழுங்குறை

ஊழின் ஊழின் வாய்வெய்து ஒற்றி’ *பொருநர்.105-106)*

என்னும் அடிகள் புலப்படுத்துகின்றன”[15] என்று கூறியுள்ளார். இதன்வழி பண்டையோர் இரும்புக்கம்பியில் கோர்த்து இறைச்சியைப் பக்குவப்படுத்தியதை தெளிவுப்படுத்தியுள்ளார். இன்றும் பெரிய மற்றும் சிறிய உணவகங்களில் கோழி இறைச்சி, பன்றி இறைச்சி, ஆட்டு இறைச்சி முதலியவற்றை கம்பியில் கோர்த்துச் சுட்டு விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டிருப்பது குறிப்பிடத்தக்கதாய் அமைந்துள்ளது.

பாண்டியன் நெடுஞ்செழியனுக்கு உரிமையான மதுரை நகரில் கள்ளினைக் காய்ச்சி வடிக்கும் மக்கள், செம்மறி ஆட்டின் இறைச்சியை அறுத்து நெருப்பில் சுடுவதால், அந்நிணம் உருகி நெய் நிறையப் பெற்று பொறிக்கறிகளின் ஓசையும், தாளிப்பினால் தோன்றும் புகையும் மழையை உடைய திசைகள் போன்று பரந்து விளங்கியதை,

“களந்தோறும் கள்ளரிப்ப

மரந்தோறு மைவீழ்ப்ப

நிணவூன்சுட் டுருக்கமைய

நெய்கனிந்து வறையார்ப்பக்

குருஉக்குய்ப்புகை மழைமங்குலிற்

பரந்துதோன்றா.......” *(மதுரைக்.753-758)*

என்னும் மதுரைக்காஞ்சிப் பாடல் குறிப்பிட்டுள்ளது. செம்மறி ஆட்டின் இறைச்சியைச் சுட்டு கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக அருந்தியதை இப்பாடல் மூலம் அறியமுடிகிறது.

மேற்கூறப்பட்ட பாடல் சான்றுகளின் மூலம் ஆட்டு இறைச்சி மற்றும் செம்மறி ஆட்டு இறைச்சி ஆகியவற்றைப் பண்டையோர் அரிசியோடு கலந்து சமைத்தும், நறுக்கித் துவையல் செய்தும், நெய்யோடு கலந்து பொறித்தும், கம்பியில் கோர்த்துத் தீயில் சுட்டு பக்குவப்படுத்தியும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தி தம்முடைய உடல் வலிமையைப் பெருக்கிக் கொண்டனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

(இ) பன்றி இறைச்சி

காட்டிலும் வீட்டிலும் வாழக்கூடிய சிறிய விலங்கு பன்றி ஆகும். இது குறித்து சே.நமசிவாயம், ***“பன்றியில் காட்டுப்பன்றி, வெள்ளைப்பன்றி என்று பல வகைகள் உண்டு. இஃது சிறிய கண்களை உடையது என நற்றிணை கூறுகிறது. தினையைக் கவர வந்த பன்றியைக் கானவன் மறைந்திருந்து கொன்று, அதன் இறைச்சியைப் பகுத்துக் கொடுத்ததாக நற்றிணை உரைக்கிறது. குட்டையான கால்களை உடைய பன்றி கொழுப்பு மிக்கது”***[16] என்று எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

பெரும்பாணாற்றுப்படை கூறும் துறைமுகப்பட்டினத்தில் கள்ளினைக் காய்ச்சி வடிக்கும் மக்கள் கொழுப்புள்ள ஆண் பன்றிக்கறி வேண்டும் என்பதற்காக ஆண் பன்றியை பெண் பன்றியோடு சேரவிடாமல் நிலத்தினுள் குழி வெட்டி அதனுள் இறக்கி வளர்த்துள்ளனர். அப்பன்றிக்கு நெல்லை

இடித்து மாவாக்கி உணவாக வழங்கியுள்ளனர். பின்பு கொழுத்த அப்பன்றியைக் கொன்று களிப்பு மிகுந்த கள்ளுக்கு உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இதனை,

"... குட்டிப்
பன்மயிர்ப் பிணவொடு பாயம் போகாது
நென்மா வல்சி தீற்றிப் பன்னாள்
குழிநிறுத் தோம்பிய குறுந்தா ளேற்றைக்
கொழுநிணத் தடியொடு கூர்நறாப் பெறுகுவிர்"

(பெரும்பாண்.341-345)

என்னும் பாடல்வழி அறியமுடிகிறது. சங்ககால மக்களின் பன்றி வளர்ப்பு முறையும், களிப்பு மிகுந்த கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பன்றிக்கறியை பண்டையோர் அருந்திய குறிப்பும் இப்பாடலால் விளங்குகிறது.

பசிய கொழுப்புடைய முள்ளம் பன்றியின் தசையோடு முற்றிய தேனால் சமைத்த தெளிந்த கள்ளையும் நன்னனுக்குரிய மலை நாட்டில் உண்டு மகிழலாம் என்பதை,

"வேய்ப்பெயல் விளையுள் தேக்கள் தேறல்
...
முளவுமாத் தொலைச்சிய பைந்நிணப் பிளவை
...
மகமுறை படுப்ப மனைதொறும் பெருகுவிர்" (மலைபடு.171-185)

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகிறது. இதன்வழி மலைகளில் வாழ்ந்த மக்கள் முள்ளம்பன்றி இறைச்சியைக் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டுள்ளனர் என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகிறது.

வேங்கை மரத்தின் பூங்கொத்துக்களை தலையில் சூடிய குறவன் பலாப்பழத்தில் விளைந்த தேறல் என்னும் கள்ளைப் பருகி, வலிமை

பொருந்திய வில்லையும் அம்பையும் கையில் எடுத்துக் கொண்டு, இளைய வீரர்கள் பின்வர, விலங்குகளைத் தப்பாது துரத்திப் பிடிக்கும் நாயுடன் சென்று முள்ளம் பன்றியை வேட்டையாடியதை,

“பூங்கண் வேங்கைப் பொன்னிணர் மிலைந்து
வாங்கமை நோன்சிலை எருத்தத் திரீஇத்
தீம்பழப் பலவின் சுளைவிளை தேறல்
வீளை அம்பின் இளையரொடு மாந்தி
ஓட்டியல் பிழையா வயநாய் பிற்பட
வேட்டம் போகிய குறவன் காட்ட
...
முளவுமாத் தொலைச்சும் ....” (அகம்.182:1-8)

என்னும் பாடலில் கபிலர் தெளிவுப்படுத்தியுள்ளார். குறவன் கள் அருந்தி வேட்டைக்குச் சென்றுள்ளதையும், பண்டையோர் வேட்டைக்கு நாயைப் பயன்படுத்தியுள்ளதையும் இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

(ஈ) எருது இறைச்சி

“சுமைகளை இழுத்துச் செல்வதற்குப் பயன்படும் எருதுகள் செல்வமாகக் கருதப்பட்டது என்றும், பரிசிலார் பரிசாக எருது கூட்டங்களை விரும்பிப் பெற்றனர் என்றும் சங்க இலக்கியங்கள் கூறுகின்றன”[17] என்று ஜெ.ஜெயந்தி எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இக்கூற்றின்வழி பண்டைக்காலத்தில் சுமைகளை இழுத்துச் செல்வதற்கு எருதுகள் பயன்பட்டுள்ளன என்பது புலனாகின்றது.

ஈரமாகிய பருவம் கழிவதற்குமுன் உழவினைச் செம்மையுற முடிப்பதற்கு உழவன் நல்ல எருதுகளைத் தேர்வு செய்வதைப் போல் வேந்தனும் வினைக்குரிய மறவரை ஆராய்ந்து தேர்ந்து கொள்ளுதல் முறை என்பதை,

"பல்லெருத் துள்ளு நல்லெருது நோக்கி
வீறுவீ றாயு முழவன் போலப்
பீடுபெறு தொல்குடிப் பாடுபல தாங்கிய
மூதி லாள ருள்ளுங் ...." *(புறம்.289:2-5)*

என்னும் கழத்தலையார் பாடலடிகள் உணர்த்துகிறது. நல்ல எருதுகள் சிறந்த வீரனுக்கு உவமையாகக் கூறப்பட்டுள்ளதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இவ்வாறு புலவர்களால் போற்றிச் சிறப்பிக்கப்பட்ட எருதுகள் இறைச்சி உணவாகவும் பயன்பட்டுள்ளன.

வளைந்த வில்லையும் கொடிய பார்வையினையும் உடைய மறவர்கள் குன்றினை அடைந்து இனிய முழக்கம் செய்யும் எருதினைக் கொன்று, அதன் நிணத்தை அறுத்து நெருப்பில் சுட்டுவுண்டனர். பின் ஊன் தின்ற வேட்கையைத் தணிப்பதற்கு நெல்லால் சமைத்த 'தோப்பி' என்னும் கள்ளினைப் பருகியுள்ளனர்.

"கண்பனி கலுழ்ந்தியாம் ஒழியப் பொறையடைந்து
இன்சிலை எழிலேறு கெண்டிப் புரைய
நிணம்பொதி விழுத்தடி நெருப்பின் வைத்தெடுத்து
..
விளரூண் தின்ற வேட்கை நீங்கத்
துகளற விளைந்த தோப்பி பருகிக்" *(அகம்.265:11-16)*

என்னும் மாமூலனார் பாடல் இதனைச் சுட்டுகிறது. மறவர் எருதினை வேட்டையாடிக் கொன்று அதன் ஊனைத் தீயில் சுட்டு தோப்பி என்னும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியதை இப்பாடல் உணர்த்தி நிற்கிறது.

(உ) மான் இறைச்சி

மான்கள் காட்டிலும் வீட்டிலும் மக்களுக்கு அஞ்சியும், அஞ்சாமலும்

வாழக்கூடிய விலங்கு ஆகும். *"இரலை, உழா, கடமா, நவ்வி, மரையான் என்ற ஐந்துவகை மான்களைப் பற்றிப் பழந்தமிழ் இலக்கியத்தில் பேசப்பட்டுள்ளது. பழந்தமிழர் மரையான், கடமான் ஆகியவற்றின் இறைச்சியை உண்டனர் என்பது பற்றித் தெளிவான குறிப்புகள் அதில் காணப்படுகின்றன"*[18] என்று சே.நமசிவாயம் பதிவு செய்துள்ளார்.

சங்ககால மக்கள் மான் வேட்டையாடும் முறைபற்றி சு.செல்லப்பன், ***"வேட்டையாடுவோர் விலங்குகளையோ பறவைகளையோ தங்கள் தொழிலுக்கு இசைந்து நடக்குமாறு பழக்கி வைத்து அவற்றைக் கொண்டு அவற்றின் இனங்களை வலைகளில் அல்லது கண்ணிகளில் சிக்கச் செய்து பிடிப்பார்கள். இவற்றுள் பறவையைப் பார்வைப் பறவை என்றும் விலங்கைப் பார்வை விலங்கு என்றும் சொல்வர். எயினர்கள் தம் வீட்டுக்கு முன்னே உள்ள விளாமரத்தில் பார்வை மானை கட்டி வைத்திருப்பர். அதற்கு அருகாமையில் வலையும் கட்டிவைப்பர். அதைப் பார்க்கும் மற்ற மான்கள் தம் இனமென கருதி வந்து வலையில் மாட்டிக் கொள்ளும்"***[19] என்று தெளிவுபடுத்தியுள்ளார்.

ஓரி என்ற குறுநில மன்னன் தான் வேட்டையாடிக் கொன்ற மான் இறைச்சியையும், நெய்யை உருக்கியது போன்ற வேரி என்ற கள்ளையும் தம்மைப் பாடிப்பரிசு பெற வந்த புலவருக்கு வழங்கியதை,

> ***"வேட்டது மொழியவும் விடாஅன் வேட்டத்தில்***
> ***தானுயிர் செகுத்த மானிணப் புழுக்கோ***
> ***டானுருக் கன்ன வேரியை நல்கித்"*** *(புறம்.152:25-27)*

என்னும் புறநானூற்று பாடலடிகள் குறிப்பிடுகிறது. இதன்வழி பண்டைய புலவர்கள் ஊனையும் கள்ளையும் அருந்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

சேரமான் 'வஞ்சன்' தம்மை நாடி வந்த பரிசிலார்க்குப் புகையை

விரித்தாற் போன்ற உயர்ந்த ஆடையையும், கொக்கு நகம் போன்று முனை அறியமுடியாத அரிசிச்சோற்றையும், உண்பார் தம் நிழலைக் காணுமாறு காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட கள் தெளிவையும், தனக்காகச் செய்து வைக்கப்பட்ட வறுத்த மான்கறியையும் பரிசிலார்க்கு வழங்கி விருந்தோம்பியதை,

“புகைவிரிந் தன்ன பொங்குதுகி லுடீஇ
அழல்கான் றன்ன வரும்பெறன் மண்டை
நிழல்காண் டேற னிறைய வாக்கி
யானுண வருள லன்றியுந் தானுண்
மண்டைய கண்ட மான்வறைக் கருனை
கொக்குகிர் நிமிர லொக்க லார” *(புறம்.398:20-25)*

என்னும் திருத்தாமனார் பாடல் விளக்குகின்றது. இதன்வழி பண்டைய அரசர்களின் விருந்தோம்பல் தன்மை வெளிப்படுவதைக் காணமுடிகிறது.

வில்லையும் இழுத்துக் கட்டிய நாணையும் உடைய முல்லை நில மறவர்கள் தினையைக் கொண்டு சமைத்த கள்ளினைப் பருகி வேட்டைக்குச் சென்று மானை வேட்டையாடி உண்டதை,

“தினைக்கள் ளுண்ட தெறிகோல் மறவர்
விசைத்த வில்லர் வேட்டம் போகி
முல்லைப் படப்பைப் புல்வாய் கெண்டுங்” *(அகம்.284:8-10)*

என்னும் இடைக்காடனார் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. தினைக் கள்ளைப் பருகி மறவர்கள் மானை வேட்டையாடி அதன் இறைச்சியை உண்டுள்ளனர் என்பதை இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

மானிறைச்சியைச் சமைத்த புலால் நாறும் பானையைக் கழுவாமல் பசுவின் இனிய பாலை உலை நீராக வார்த்து அடுப்பில் ஏற்றிச் சந்தன விறகால் தீ மூட்டிப் பண்டையோர் தினைச் சோற்றை சமைத்து உண்டதை,

“மரையான் கறந்த நுரைகொ டிம்பால்
மான்றடி புழுக்கிய புலவுநாறு குழிசி
வான்கே ழிரும்புடை கழாஅ தேற்றிச்
சாந்த விறகி னுவித்த புன்கம்” *(புறம்.168:8-11)*

என்று புறநானூறும், புலி அடித்து உண்டு எஞ்சிய மான்கறியை 'வம்பலர்' எடுத்துச் சென்று மூங்கில் நெல்லரிசியையும் தயிரையும் கலந்து சமைத்து புள்ளிகளைக் கொண்ட தேக்கிலையில் வைத்து உண்டதை,

“றிரும்புலி துறந்தம ஏற்றுமான் உணங்கல்
நெறிசெல் வம்பலர் உவந்தனர் ஆங்கண்
ஒலிகழை நெல்லின் அரிசியோ டோராங்
கானிலைப் பள்ளி அளைபெய் தட்ட
வானிணம் உருக்கிய வாஅல் வெண்சோறு
புகரரைத் தேக்கின் அகலிலை மாந்தும்” *(அகம்.107:5-10)*

என்னும் மற்றொரு புறநானூற்றுப் பாடலும் உணர்த்துகின்றன. பண்டைய அரசரும், மறவரும் மானை வேட்டையாடி நெருப்பில் இட்டுப் புழுக்கி கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். வம்பலர் நெல் அரிசியோடு மான்கறியைக் கூட்டிச் சமைத்து தேக்கிலையில் வைத்து உணவாக அருந்தியுள்ளனர். மேலும் மக்களுக்கு உணவாகப் பயன்பட்ட மான், புலி போன்ற காட்டு விலங்குகளுக்கும் உணவாகப் பயன்பட்டுள்ளது என்ற குறிப்பையும் இதன்வழி பெறமுடிகிறது.

மான் தோல்

சங்ககால மக்கள் மானை வேட்டையாடி உண்ட பிறகு அவற்றின் தோலை மேலாடையாகவும் படுக்கையாகவும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இதனைக் கீழ்வரும் சங்கப் பாடல்களின் மூலம் அறியலாம்.

வேள்வி செய்வோர் மான் தோலைப் பதப்படுத்தி பயன் கொண்ட முறையை,

"கவைமரங் கடுக்குங் கவலைய மருப்பிற்
புள்ளி யிரலைத் தோலூ னுதிர்த்துத்
தீதுகளைந் தெஞ்சிய திகழ்விடு பாண்டிற்
பருதி போகிய புடைகிளை கட்டி
எ.்.குடை யிரும்பி னுள்ளமைத்து வல்லோன்
சூடு நிலையுற்றுச் சுடர்விடு தோற்றம்
விசும்பாடு மரபிற் பருந்தூ றளப்ப" *(பதிற்றுப்.74:9-15)*

எனப் பதிற்றுப்பத்தும், மான்தோல் கொண்டு செய்யப் பெற்ற சிறுபறையை முழக்கி மலை உச்சியில் குறவர்கள் கூத்து நிகழ்த்தியதை,

"மான்றோற் சிறுபறை கறங்கக் கல்லென
வான்றோய் மீமிசை அயருங் குரவை" *(மலைபடு.321-322)*

என்று மலைபடுகடாமும், அண்மையில் மகவு ஈன்ற எயினர் குலப்பெண்கள் மான் தோலில் முடங்கிக் கிடந்ததை,

"மான்றோர் பள்ளி மகவொடு முடங்கி" *(பெரும்பாண்.89)*

என்று பெரும்பாணாற்றுப்படையும் தெளிவுபடுத்தியுள்ளன.

"மன்னர்கட்குக் கவரி வீசுவது மரபு. கவரிமானின் மயிரால் அவை ஆக்கப்பட்டவை போலும். கடைத்தெருவில் கவரிகள் விற்கப்பட்டன"[20] என்று மான் தோலின் பயன்பாடு பற்றிய குறிப்பை அ.தட்சிணாமூர்த்தி பதிவு செய்துள்ளார். இதன்வழி மான் தோல் பழந்தமிழர் வாழ்வில் ஆடையாகவும், படுக்கையாகவும், ஒலியெழுப்பும் கருவியாகவும் பயன்பட்டுள்ளதை மேற்கண்ட பாடல்கள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

(ஊ) முயல் இறைச்சி

"முயல் தூய்மையான விலங்கு. காட்டில் வாழ்வதாக இருந்தாலும் வீட்டிலும் வளர்க்கப்படும். 'நெடுஞ்செவிக் குறுமுயல்' என இதனைப் பெரும்பாணாற்றுப்படை பாடுகிறது. முயல் இறைச்சியையும் பழந்தமிழர் உண்டிருக்கின்றனர்"[21] என்று சே.நமசிவாயம் எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

வேடன் ஒருவன் உடும்பைக் கொன்றான். வரியுள்ள தவளையைத்(நுணல்) தரையைக் கெல்லிப் பிடித்தான். உயர்ந்து வளர்ந்த உச்சியை உடைய புற்றை வெட்டி அடியிலிருந்த ஈசலையும் வளைந்த தடியை எறிந்து, அதனால் அடிபட்ட முயலையும் எடுத்துக் கொண்டு வந்து தம் இல்லத்தில் வைத்துவிட்டு விருப்பம் மிகுந்த கள்ளினைப் பருகி உறங்கியதை,

"உடும்பு கொரீஇ வரிநுணல் அகழ்ந்து
நெடுங்கோட்டுப் புற்றத்து ஈயல் கெண்டி
எல்லுமுய லெறிந்த வேட்டுவன் அம்சுவல்
பல்வேறு பண்டத் தொடைமறந் தில்லத்து
இருமடைக் கள்ளின் இன்களி செருக்கும்" (நற்றிணை.59:1-5)

என்னும் கபிலரின் பாடல் குறிப்பிடுகிறது. முயல், உடும்பு, தவளை, ஈயல் முதலியவற்றின் இறைச்சியைப் பண்டையோர் அருந்தியுள்ளனர் என்பதை இப்பாடல் வெளிப்படுத்தி நிற்கிறது.

'வாட்டாற்று எழினியாதன்' என்ற மன்னன் தம்மை நாடி வந்த இரவலர்களுக்குக் கொழுவிய சூட்டிறைச்சியையும், பூந்தேறலாகிய கள்ளையும், குறுமுயலின் தசையை விரவி நெய்கலந்து சமைக்கப்பட்ட உணவோடு வழங்கிச் சிறப்பு செய்துள்ளதை,

"கொழுந்தடிய சூடென்கோ
வளநனையின் மட்டென்கோ

குறுமுயலி னிணம்பெய்தந்த

நறுநெய்ய சொறென்கோ" *(புறம்.396:15-18)*

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்துகிறது. முயலின் தசையையும் நெய் கலந்து சமைக்கப்பட்ட உணவையும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து விருந்தோம்பியதை இப்பாடல்வழி அறியலாம்.

பாணன் ஒருவன் உணவு வேண்டி ஒரு மறக்குடிப் பெண் வீட்டிற்குச் சென்றபோது அப்பெண் இரவுப்பொழுது ஆகிவிட்டதால் புறாக்களையும் கௌதாரிகளையும் சமைக்க முடியவில்லை என்று கூறி சுட்ட முயல் இறைச்சியை உண்ணக் கொடுத்ததை ஆலங்குடி வங்கனார்,

"புறவு மிதலு மறவு முண்கெனப்

பெய்தற் கெல்லின்று பொழுதே யதனால்

முயல்சுட்ட வாயினுந் தருகுவேம் ...." *(புறம்.319:6-8)*

என்னும் பாடலடிகளில் எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இதன்வழி முயல் இறைச்சியைச் சுட்டுப் பண்டைகால மக்கள் உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

(எ) உடும்பு இறைச்சி

"ஊர்வனவற்றில் விரைவாக ஓடும் தன்மையுடையது உடும்பு. இதன் இறைச்சியைச் சுட்டும், புழுக்கியும், பொறித்தும் பயன்படுத்தியுள்ளனர்"[22] என்று சே.நமசிவாயம் குறிப்பிட்டுள்ளார்.

நன்னனுக்குரிய மலைநாட்டு மக்கள் தம் இல்லத்திற்கு வந்த விருந்தினர்களுக்குத் தேனால் சமைத்த கள்ளின் தெளிவையும், நெல்லால் சமைத்த நறவு என்னும் கள் தெளிவையும், பெண் நாய் ஓடிக்கடித்துப் பெற்ற உடும்பின் தசையோடு சேர்த்து உண்ணுமாறு வழங்கியதை,

"வேய்ப்பெயல் விளையுள் தேக்கள் தேறல்

குறைவின்று பருகி நறவுமகிழ்ந்து வைகறைப்

..

பிணவுநாய் முடுக்கிய தடியோடு விரைஇ" (மலைபடு.171-177)

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி மலையில் வாழ்ந்த மக்கள் தம்மை நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்குக் கள்ளையும் உடும்புக் கறியையும் வழங்கி விருந்தோம்பல் செய்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

விற்பிடித்து வேட்டையாடி வாழும் வேடர்கள் மேட்டு நிலத்தில் விளைந்த ஈச்சமரத்தின் விதையைப் போல கொழுத்துக் காணப்படும் அரிசிச் சோற்றோடு நாய் பிடித்துக் கொண்டு வந்த உடும்புப் பொறியலையும் சேர்த்து தம் இல்லம்நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்கு வழங்கி விருந்தோம்பியதை,

"களர்வளர் ஈந்தின் தாழ்கண் டன்ன
சுவல்விளை நெல்லின் செவ்வவிழிச் சொன்றி
ஞமலி தந்த மனவுச் சூல் உடும்பின்
வரைகால்யாத்தது வயின்றொறும் பெருகுவிர்" (பெரும்பாண்.130-133)

என்னும் பாடலும், வேட்டுவர்கள் உடும்பினை வேட்டையாடிக் கொண்டு வந்து அதன் ஊனை அறுத்து எல்லோர்க்கும் பங்கிட்டு வழங்கியதை,

"உடும்பிழு தறுத்த வொடுங்காழ்ப் படலைச்
சீறின் முன்றிற் கூறுசெய் திடுமார்" (புறம்.325:7-8)

என்னும் முதுகண்ணன் சாத்தனார் பாடலடிகளும் விளக்குகிறது. இதன்வழி வேட்டுவர்கள் உடும்பை வேட்டையாடிப் பங்கிட்டுக் கொண்டதையும் பொறியலாக வதக்கி விருந்தினர்களுக்கு வழங்கியதையும் அறியமுடிகிறது.

மேற்கண்ட சான்றுகளின் மூலம் உடும்பை வேட்டையாடி அதன் தசையைச் சுட்டும், பொறித்தும், அரிசியோடு கலந்து சமைத்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பது தெளிவாகிறது.

(ஏ) ஆமை இறைச்சி

"ஆமை ஊர்வன வகையைச் சேர்ந்தது. ஊர்வனவற்றில் மெதுவாக இயங்குவது ஆமை. ஆமை கடல், குளம், வயல் ஆகியவற்றில் காணப்படும்"[23] என்று கரு.முருகன் கூறுகின்றார். ***"ஆமைகளின் முட்டை புலால் நாற்றம் உடையது என்றும், அம்முட்டைகளிலிருந்து வெளிவரும் குஞ்சுகளை ஆண் ஆமை பாதுகாக்கும் என்பதையும் புறத்திணை நன்னாகனார் பாடல்(புறம்.176) புலப்படுத்துகின்றது. மேலும் உழவர்கள் ஆமைக்கறி உண்டதைக் கோவூர்கிழாரின் பாடல்(புறம்.42) புலப்படுத்துகிறது. மேலும் உழவர்கள் தம் அரிவாள் மழுங்கிப்போனால் ஆமையின் முதுகிலே தேய்த்துக் கூராக்கிக் கொள்வர் என்பதை புறத்திணை நன்னாகனார் பாடல்(புறம்.379) படம்பிடித்துக் காட்டுகிறது"***[24] என்று ஆமை பற்றிய குறிப்புகளை கே.ஸ்ரீதர் எடுத்துக்கூறுகின்றார்.

கோப்பெருஞ் சோழனுக்கு உரிமையான சோழநாட்டு உழவர்கள் தாம் உண்ணும் உணவோடு கள்ளுடன் ஆமை இறைச்சியையும் ஆரல் மீனின் கொழுப்பான சதையையும் உண்டு தம் செய்தொழிலை மறந்து திரிவார்கள் என்பதை,

"களமர்க் கரித்த விளையல் வெங்கள்
யாமைப் புழக்கிற் காமம் வீடவாரா
ஆரற் கொழுஞ்சூ டங்கவு ளடாஅ
வைகுதொழின் மடியு மடியா விழவின்" *(புறம்.212:2-5)*

என பிசிராந்தையாரும், உழவர்கள் வயல்களில் இருந்து கொண்டு வந்த ஆமையின் இறைச்சியையும், தேனையும், செங்கழுநீர்ப் பூவினையும் தமது சுற்றத்தார்க்கு வழங்கி விருந்து செய்தமையை,

"படைமிளிர்ந் திட்ட யாமையு மறைநர்
கரும்பிற் கொண்ட தேனும் பெருந்துறை

நிர்தரு மகளிர் குற்ற குவளையும்

வன்புலக் கேளிர்க்கு வருவிருந் தயரும்" (புறம்.42:14-17)

என்னும் இடைக்காடனார் பாடலும் எடுத்து இயம்புகிறது. ஆமை இறைச்சியைக் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகவும், விருந்தினர்களுக்கு உணவாகவும் பண்டையோர் வழங்கியுள்ளதை இப்பாடல்கள் புலப்படுத்தியுள்ளது.

(ஐ) மீன் இறைச்சி

சங்ககால மக்கள் மீன் இறைச்சியை விரும்பி உண்டுள்ளனர். ***"முதுகெலும்புடைய உயிரின வகையைச் சேர்ந்த மீன்களை நன்னீரில் வாழ்பவை, உப்பு நீரில் வாழ்பவை என இருவகையாகப் பிரிப்பர். பழந்தமிழ் மக்கள் அயிலை மீன், ஆரல் மீன், இறால் மீன், கெடிற்று மீன், சுறா மீன், வரால்மீன், வாளைமீன் ஆகிய மீனினங்களை உணவாகப் பயன்படுத்தியதாகக் குறிப்புகள் கூறுகின்றன. அயிரை, கெண்டை ஆகிய இனங்களைப் பற்றிச் சங்க இலக்கியம் பேசினாலும் இவற்றை மக்கள் உண்டதாகச் செய்திகள் ஏதும் இல்லை"***[25] என்று சே.நமசிவாயம் மீன்களைப் பற்றிய செய்திகளைக் குறிப்பிட்டுள்ளார். இதன்வழி சங்க காலத்தில் இருந்த மீன் வகைகளை அறியமுடிகிறது.

"அசைவ உணவுகளில் மிகவும் சிறந்ததாகக் கருதப்படுவது 'மீன்' ஆகும். மீன் உண்பவர்க்குக் கண்பார்வை குறைபாடு ஏற்படுவதில்லை. அதனால் மீன் உணவை விரும்பி உண்பர்"[26] என த.பிரகலாதனும், ***"பெரிய பெரிய வரால் மீனின் துண்டுகள் எண்ணெய் பசையுடன் மிளிருமாறு கண்ணைக் கவரும் விதத்தில் மீன் குழம்பு தயாரிப்பதில் தமிழ்ப் பெண்கள் வல்லவராய் இருந்தனர்"***[27] என்று எ.ஃ.ப்.பாக்கியமேரியும் எடுத்துக்காட்டியுள்ளனர்.

இக்கூற்றுகளின்வழி மீன் கண் பார்வைக்குச் சிறந்த உணவாகப்

பயன்பட்டுள்ளதையும், மீன் குழம்பு வைப்பதில் சங்க மகளிர் கைத்தேர்ந்து விளங்கியுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

கடற்கரையை ஒட்டியுள்ள சிற்றூரில் வாழ்ந்த பரதவர்கள் வளைந்த படகினில் கடற்மேற் சென்று மீன்களை நிரம்பக் கொண்டு வந்து, தமக்கு நிறைய மீன் கிடைக்கக் காரணமாக விளங்கிய வலைகளை வாழ்த்தி, கொழுவிய கண்களை உடைய அயிலை மீன்களை தம் சுற்றத்தார்க்குப் பங்கிட்டு வழங்கியுள்ளனர்.

"கொடுந்திமிற் பரதவர் வேட்டம் வாய்த்தென
இரும்புலாக் கமழும் சிறுகுடிப் பாக்கத்துக்
குறுங்கண் அவ்வலைப் பயம்பா ராட்டிக்
கொழுங்கண் அயிலை பகுக்குந் ...." (அகம்.70:1-4)

என்னும் பாடல் இதனைத் தெரிவிக்கின்றது. பண்டைய அரசர்கள் செல்வங்களை வறியவர்களுக்குக் கொடையாக வழங்குவது போன்று பரதவர்கள் மீன்களை கொடையாக வழங்கியுள்ளனர் என்பதை இப்பாடல் மூலம் அறியமுடிகிறது.

தொண்டை நாட்டுக் கரும்பலூர்கிழான் நாட்டில் விழா நிகழாத காலத்திலும் உழவர்களது உண்கலத்தில் கெடிற்று மீனும், இஞ்சி, பூ முதலியவற்றைக் கலந்து சமைக்கப் பெற்ற கள்ளும் நிறைந்திருக்கும் என்பதனை,

"விழவின் றாயினு முழவர் மண்டை
இருங்கெடிற்று மிசையொடு பூங்கள் வைகுந்து" (புறம்.384:8-9)

என்னும் பாடலடிகளும், சோழன் முடித்தலைக் கோப்பெருநற் கிள்ளியின் நாடு கொழுத்த மீனையும், மிகுந்த கள்ளினையும் பெற்று நீரால் சூழந்து விளங்கும் சிறப்புடைய நாடு என்று சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளதை,

“கொழுமீன் விளைந்த கள்ளின்

விழுநீர் வேலி நாடுகிழ வோனே” *(புறம்.13:12-13)*

என்னும் மற்றொரு புறநானூற்றுப் பாடலடிகளும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. இதன்வழி பண்டைக்காலத்தில் இருந்த மீன் வளமும் கள் வளமும் வெளிப்படுவதை அறியமுடிகிறது.

தொண்டை நாட்டு வலைஞர் குடியிருப்புக்குச் சென்றால் பச்சைமீன் சூட்டோடு விரலால் அலைத்துப் பிழியப்பட்ட நறிய கள்ளையும் பெறலாம் என்று கூறப்பட்டுள்ளதை,

“வெந்நீர் அரியல் விரலலை நறும்பிழி

தண்மீன் சூட்டொடு தளர்தலும் பெறுகுவிர்” (பெரும்பாண்.281-282)

என்னும் பாடலடிகளும், நுளைமகள் காய்ச்சி அரித்த தேறலையும் உலர்ந்த குழல்மீன் சூட்டையும் பரதவர் குடியிருப்புக்குச் சென்றால் உண்டு மகிழலாம் என்று பாணர்களை ஆற்றுப்படுத்தியதை,

“நுதிவேல் நோக்கின் நுளைமகள் அரித்த

பழம்படு தேறல் பரதவர் மடுப்பக்

...

வறற்குழற் சூட்டின் வயின் வயின் பெறுகுவிர்” (சிறுபாண்.158-163)

என்னும் சிறுபாணாற்றுப்படைப் பாடலடிகளும் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. பரதவர் குடியிருப்புகளில் கள்ளும் மீனும் எப்பொழுதும் நிறைந்திருக்கும் என்பதையும், தம் இல்லத்திற்கு வந்த விருந்தினர்களுக்குப் பரதவர்கள் கள்ளையும் மீனையும் சமைத்து விருந்தோம்பியுள்ளனர் என்பதையும் மேற்கண்ட பாடல்கள் தெரிவிக்கின்றன.

உழவர்கள் உயர்ந்த கிளைகளோடு கூடிய மாமரத்தின் கனிகளைப் பிசைந்து செய்த நறிய புளிக்குழம்போடு சுறா மீனின் இறைச்சித்

துண்டத்தைச் சேர்த்து கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து உண்டு மகிழ்ந்ததை,

"ஓங்குசினை மாவின் றீங்கனி நறும்புளி
மோட்டிரு வராஅற் கோட்டுமீன் கொழுங்குறை
..
அழிகளிற் படுநற் களியட வைகிற்" *(புறம்.399:4-10)*

என்னும் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. சுறாமீனின் இறைச்சியை மாங்கனியைப் பிசைந்து செய்த புளிக்குழம்போடு சமைத்து கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டதை இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது.

நெல் விளைந்த வயல்களில் பறவைகளை விரட்டும் உழவர்கள் கழனியில் மீனைப் பிடித்து பனங்கருக்கை விறகாகக் கொண்டு சுட்டு கள்ளுக்கு உணவாகப் பயன்படுத்தியதை,

"நெல்விளை கழனிப் படுபுள் ளோப்புநர்
ஒழிமடல் விறகிற் கழிமீன் சுட்டு
வெங்கட் டொலைச்சியு ...." *(புறம்.29:13-15)*

என்று முதுகண்ணன் சாத்தனாரும், தூண்டிற் கோலால் மீனை பிடித்துக் கொண்டிருந்த ஒரு பாணனின் மகள் புனலை அடுத்து கரையில் பிடிபட்ட வரால்மீனை வஞ்சி விறகினால் சுட்டு கள் அருந்தி களித்திருந்த தன் தந்தைக்கு உண்ணுமாறு வழங்கியதை,

"நாண்கொள் நுண்கோலின் மீன்கொள் பாண்மகள்
தான்புன லடைகரைப் படுத்த வராஅல்
நாரரி நறவுண் டிருந்த தந்தைக்கு
வஞ்சி விறகிற் சுட்டுவா யுறுக்குந்" *(அகம்.216:1-4)*

என்று ஐயூர்முடவனாரும் வெளிப்படுத்தியுள்ளனர். மேற்கண்ட பாடல்களின்

மூலம் உழவரும், பாணரும் மீனைச் சுட்டு கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டுள்ளனர் என்பது தெளிவாகிறது.

நீண்ட கொடிகள் அசைந்தாடும் கள் விற்கும் அங்காடியை உடைய பாக்கத்தில் விடியற்காலையில் மீன் வேட்டைக்குச் சென்ற பாடிணியின் கணவன் வலையில் அகப்பட்ட பெரிய விரால் மீனைத் துண்டங்களாக அறுத்து விற்றுக் கள்ளுண்டு மயங்கி உறங்கியதை,

> ***"நெடுங்கொடி நுடங்கும் நறவுமலி பாக்கத்து***
> ***நாள்துறைப் பட்ட மோட்டிரு வராஅல்***
> ***துடிக்கட் கொழுங்குறை நொடுத்துண்டு ஆடி***
> ***வேட்டம்மறந்து துஞ்சுங் கொழுநர் ...."*** *(அகம்.196:1-4)*

என்னும் பாடலில் பரணர் புலப்படுத்தியுள்ளார். பரதவரைப் போன்று பண்டைய பாணர்களும் மீன் பிடிக்கும் தொழில் செய்து வந்துள்ளதையும், வலையில் கிடைத்த விரால் மீனை விற்றுப் பாணன் கள் அருந்தி உறங்கியுள்ளதையும் மேற்கண்ட பாடல் வெளிப்படுத்துகிறது.

'மீன்இறைச்சி' என்ற பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல்களின்வழி நாள்தோறும் உழைக்கும் மக்களாகிய உழவர்கள், பரதவர்கள், பாணர்கள் முதலானோர் அயிலைமீன், கெடிற்றுமீன், வரால்மீன் முதலியவற்றைச் சுட்டும், சமைத்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டுள்ளனர். வேட்டையில் கிடைத்த விரால் மீனை விற்றுப் பாணர்கள் கள் வாங்கி அருந்தியுள்ளனர். பண்டைய பரதவரைப் போன்று பாணர்களும் மீன் பிடிக்கும் தொழிலில் ஈடுபட்டு வந்துள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளைப் பெறமுடிகிறது.

(2) தாவர உணவுகள்

"தாவரங்களிலிருந்து கிடைக்கக் கூடிய பொருட்களைத் தாவர உணவு என்கிறோம். மனிதர்கள் உயிர் வாழ்வதற்கு வேண்டிய அத்தனை உணவுப் பொருட்களும் தாவரம் தருகின்ற நன்கொடையாகும்"[28] என்றும், ***"உலகில்***

உள்ள மனிதர்கள் பலருக்கு முதல் உணவாக வருவது தாவர உணவுதான்"[29] என்றும் சே.நமசிவாயம் தாவர உணவின் சிறப்பை எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இதன்வழி சங்ககால மக்கள் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்திய தாவர உணவுகளைத் தொடர்ந்து காணலாம்.

சேரன் பெருஞ்சேரல் இரும்பொறை சர்க்கரை கலந்து சமைக்கப்பட்ட அவரை விதையின் உணவையும், கள்ளாகிய உணவினையும் பெற்று விளங்கும் குட்ட நாட்டிற்குத் தலைவன் என்று சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளதை,

"கட்டிப் புழுக்கிற் கொங்கர் கோவே
மட்டப் புகாவிற் குட்டுவ ரேறே" (பதிற்றுப்.90:25-26)

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகிறது. இதன்வழி குட்டநாட்டு மக்கள் சர்க்கரையை அவரை விதையோடு கூட்டிச் சமைத்து கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்ணக் கூடியவர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

இமயவரம்பன் நெடுஞ்சேரலாதனிடம் பரிசில் பெற்று வந்த பாணன் ஒருவன் தன் உடனிருப்பவரைப் பார்த்து நீர் கள்ளினைப் பருகுங்கள். சோற்றை சமையுங்கள். புழுக்குதற்குரிய அவரை, துவரை முதலிய பருப்பு வகைகளை அடுப்பிலே ஏற்றுங்கள் என்று கூறியதை,

"உண்மின் கள்ளே யடுமின் சோறே
.... யேற்றுமின் புழுக்கே" (பதிற்றுப்.18:1-2)

என்னும் குமட்டூர் கண்ணனார் பாடலடிகள் குறிப்பிடுகிறது. அவரை, துவரை முதலியவற்றின் விதைகளைச் சமைத்து சங்ககால மக்கள் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டுள்ளனர் என்பதை இப்பாடல்வழி அறியமுடிகிறது. வேர்க்கடலை, கொண்டைக்கடலை, அவரை விதை, மொச்சை விதை போன்றவற்றை அவித்து தற்கால மக்கள் உண்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

நன்னனது மலை நாட்டில் வாழ்ந்த குறவர்கள் முற்றிய தேனால்

சமைத்த கள்ளையும், நெல்லால் சமைத்த கள்ளினையும் தம் இல்லம்நாடி வந்த விருந்தினர்களுக்கு வழங்குவர். பின்பு கள்ளுண்டு களித்த அவர்களின் மயக்கத்தைத் தீர்க்கும் பொருட்டு விடியற்காலையில் அருவி கொண்டு வந்து சேர்த்த பலாவின் விதையை மாவாக்கி, ஓட்டை உடைய புளியம் பழத்தையும், மோரையும், மூங்கிலரிசியோடு அளவாகக் கலந்து குறமகள் ஆக்கிய உணவையும் வழங்கிச் சிறப்பு செய்வார்கள் என்று கூறப்பட்டுள்ளதை,

"வேய்ப்பெயல் விளையுள் தேக்கள் தேறல்
குறைவின்று பருகி நறவுமகிழ்ந்து வைகறைப்
பழஞ்செருக் குற்றநும் அனந்தல் தீர
அருவி தந்த பழஞ்சிதை வெண்காழ்
..
..
வெண்புடைக் கொண்ட துய்த்தலைப் பழனின்
இன்புளிக் கலந்து மாமோ ராகக்
கழைவளர் நெல்லின் அரியுலை ஊழ்த்து
..
குறமகள் ஆக்கிய வாலவிழ் வல்சி" *(மலைபடு.171-184)*

என்னும் பெருங்கௌசிகனார் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி கள்ளுண்ட மயக்கத்தைப் போக்கும் பொருட்டு பலாவின் விதை, மோர், புளியம்பழம் முதலான உணவுகளைச் சமைத்துப் பழந்தமிழர் உண்டுள்ளனர் எனத் தெரியவருகிறது.

சங்ககால மக்கள் இயற்கை பானமாக விளங்கும் இளநீரை போதை மிகுந்த கள்ளுடன் சேர்த்துப் பருகியுள்ளனர்.

"வெங்கட் டொலைச்சியு மமையார் தெங்கின்
இளநீ ருதிர்க்கும் ...." *(புறம்.29:15-16)*

என்னும் பாடலடிகள் இதனை எடுத்துக்காட்டுகிறது.

நாள் முழுவதும் வயல் வேலையில் ஈடுபட்டு உழைக்கும் உழவர்கள் கள் அருந்திய மயக்கத்தைத் தீர்க்கும் பொருட்டு விடியற்காலையில் பழஞ்சோற்றை உணவாக அருந்தியுள்ளனர். இதனை,

"அழிகளிற் படுநற் களியட வைகிற்
பழஞ்சோ றயிலு முழங்குநீர்ப் படப்பை... " *(புறம்.399:10-11)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. மேற்கண்ட பாடல்களின் மூலம் போதை மிகுந்த கள்ளைப் பருகிய வேளையில் இளநீரைச் சங்ககால மக்கள் பருகியுள்ளதையும், போதையைப் போக்கும் பொருட்டு பழஞ்சோற்றை உண்டுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

'மல்லிக்கிழான் காரியாதி' என்பவனுடைய அரண்மனையில் மாறி மாறி வழங்கப்பட்ட கள்ளை அவ்வூரில் உள்ள ஆடவர்கள் வாங்கி நிரம்பப் பருகினர். பின் செருக்கு மிகுந்தவராய் புளிப்புச் சுவையை விரும்பி களாப்பழத்துடன் துடரிப்பழத்தையும் பறித்துத் தின்றனர். மேலும் அடங்காதவராய் ஆற்றங்கரையில் வளர்ந்துள்ள நாவல் மரத்தில் பழுத்துள்ள கரிய நாவற்பழத்தை மணற்குன்றின் மீது ஏறி நின்று பறித்து உண்டனர் என்று ஆவூர்மூலங்கிழார்,

"கண்மாறு நீட்ட நணிநணி யிருந்த
குறுஅம்பல் குறும்பிற் றதும்ப வைகிப்
புளிச்சுவை வேட்ட ....
தீம்புளிக் களாவொடு துடரி முனையின்
மட்டற னல்யாற் றெக்க ரேறிக்
கருங்கனி நாவ லிருந்துகொய் துண்ணும்" *(புறம்.177:6-11)*

என்னும் பாடலில் சுட்டியுள்ளார். கள்ளினைப் பருகுவோர் மேலும் புளிப்புச் சுவை வேண்டி களாப்பழம், துடரிப்பழம், நாவற்பழம் முதலான

கனிவகைகளை விரும்பி உண்பர் என்ற கருத்தை மேற்கண்ட பாடலின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

சங்ககால மக்கள் கள்ளோடு சேர்த்து அருந்திய 'தாவர உணவுகளை' ஆய்வு செய்ததன் வழி அவரை, துவரை, பலா முதலியவற்றின் விதைகளையும், புளியம்பழம், களாப்பழம், துடரிப்பழம், நாவற்பழம் முதலான கனி வகைகளையும், சர்க்கரை, அரிசிச்சோறு, பழஞ்சோறு, மோர், இளநீர் முதலான உணவுகளை கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டுள்ளனர். இவற்றுள் கள்ளின் போதையை போக்குவதற்காகப் பழஞ்சோறு, பலாவின் விதை, புளியம்பழம், மோர் முதலிய உணவுகளை அருந்தியுள்ளனர் என்பது குறிப்பிடத்தக்கது.

நிறைவாக

சங்ககால மக்கள் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்திய உணவுகளை ஆய்வு செய்ததன் மூலம் பழந்தமிழகத்தில் மக்கள் வாழ்ந்த திணை நிலங்களுக்கு ஏற்பவும், அவரவரின் பொருளாதார நிலைக்கு ஏற்பவும் உணவின் தரம் வேறுபட்டு விளங்கியுள்ளது. ஐவகை நிலங்களில் வாழ்ந்த மக்கள் தாவர உணவோடு புலால் உணவையும், கள்ளையும் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர். வெள்ளாடு, செம்மறி ஆடு, பன்றி, எருது, மான், முயல், உடும்பு, ஆமை, மீன் முதலியவற்றின் இறைச்சியைப் பச்சையாகவும், சூட்டுக்கோலிற் கோர்த்துச் சுட்டும், நெய்யோடு கலந்து பொறித்தும், அரிசி உணவோடு கலந்து சமைத்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து பழந்தமிழர் அருந்தியுள்ளனர்.

இவை தவிர தாவர உணவுப்பொருள்களான அவரை, துவரை, பலா முதலியவற்றின் விதைகளையும், புளியம்பழம், களாப்பழம், துடரிப்பழம், நாவற்பழம் முதலிய பழங்களையும், சர்க்கரை, அரிசிசோறு, பழஞ்சோறு, மோர், இளநீர் முதலிய உணவுகளையும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டு பண்டையோர் தம்முடைய உடல் ஆற்றலைப் புதுப்பித்துக்

கொண்டனர். இதன்வழி சங்கச் சமூக மக்கள் விதவிதமான உணவுகளைச் சமைத்து உண்பதில் தேர்ந்தவர்களாக விளங்கியுள்ளனர். பண்டைத்தமிழர் பயன்படுத்திய அத்துணை உணவுப் பொருள்களும் தொடர்ச்சியாக இன்றைய மக்களாலும் பயன்படுத்தப்பட்டு வருவது குறிப்பிடத்தக்கதாய் அமைகின்றது.

அறிய வருவன

- மண்ணுயிர்களின் அடிப்படைத் தேவைக்கு உணவு அவசியம் என்பது தொல்காப்பியர் காலத்திலேயே வலியுறுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது.
- மக்கள் வாழ்ந்த திணை நிலங்களுக்கு ஏற்பவும், அவரவரின் பொருளாதார நிலைக்கு ஏற்பவும் உணவின் தரம் மாறுபட்டு விளங்கியுள்ளது.
- ஐவகை நிலங்களில் வாழ்ந்தோர் மரக்கறி உணவோடு புலால் உணவையும் கள்ளையும் சேர்த்து உண்டு வந்துள்ளனர்.
- சங்ககால மக்கள் கள்ளை உணவின் ஒரு பகுதியாக அருந்தி வந்துள்ளனர். கள்ளினைப் பருகுவோர் இறைச்சியைப் பச்சையாகவும், சுட்டும், சமைத்தும் உண்டு வந்துள்ளனர்.
- தாவர உணவுப் பொருள்களில் சிலவற்றைப் பச்சையாகவும் வேறு சிலவற்றைப் புழுக்கியும் உண்டு வந்துள்ளனர்.
- சங்ககால மக்கள் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வெள்ளாடு, செம்மறி ஆடு, பன்றி, எருது, மான், முயல், உடும்பு, ஆமை, மீன் முதலியவற்றின் இறைச்சியை உண்டுள்ளனர்.
- பழந்தமிழகத்தில் பருத்தியிலிருந்து நூல் எடுக்கும் தொழில் சிறப்புடன் நடைபெற்று வந்துள்ளது. பருத்தி நூல் நூற்கும் மகளிர் சூடு ஆறிய கொழுவிய இறைச்சியையும் கள்ளையும் மண்டை என்னும் உண்கலத்தில் வைத்து உண்டுள்ளனர்.

- பழந்தமிழ்ப் பாணர்கள் விருப்பு அமையாத கொழுவிய தசையையும் களிப்பு நீங்காத கள்ளையும் பருகுவதில் மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

- பண்டையோர் பன்றிக்கு நெல்லை இடித்து உணவாகக் கொடுத்துள்ளனர். கொழுப்புள்ள ஆண் பன்றியை வளர்த்து அதனைக் கொன்று சமைத்து களிப்பு மிகுந்த கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

- பண்டைக் காலத்தில் இரலை, உழா, கடமா, நவ்வி, மரையான் முதலான மான் வகைகள் இருந்துள்ளன.

- நாய் வேட்டையாடிக் கொண்டு வந்த உடும்பின் இறைச்சியைப் பொறியல் செய்து, தேனால் சமைத்த 'நறவு' என்னும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

- அயிலைமீன், கெடிற்றுமீன், வரால்மீன், ஆமைஇறைச்சி முதலியவற்றைச் சுட்டும், சமைத்தும் பழந்தமிழர் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உண்டு வந்துள்ளனர்.

- சங்ககால மக்கள் கள் அருந்தும்போது இறைச்சி உணவுகளை அதிகமாக உண்டுள்ளனர். போதைத் தன்மையை நீக்கும் பொருட்டே தாவர உணவுகளை உண்டு வந்துள்ளனர்.

குறிப்புகள்

1. தொல்காப்பியம் தெளிவுரை, ச.வே.சுப்பிரமணியன், நூ.964
2. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.8
3. தமிழ்ப் பண்பாடு, த.அருள் பத்மராசன், ப.9
4. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.133
5. மேலது, ப.145
6. நற்றிணை, மூலமும் உரையும், நாராயணசாமி ஐயர், ப.329
7. புறநானூறு, மூலமும் உரையும், சு.துரைசாமிப்பிள்ளை, ப.295
8. சங்க இலக்கியத்தில் கள், த.பிரகலாதன், பக்.5-6
9. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், பக்.110-111
10. தமிழர் பண்பாடும் பயன்பாடும், எ.ஃ.ப்.பாக்யமேரி, ப.36
11. மேலது, ப.81
12. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.112
13. புறநானூறு ஆய்வுக்கோவை, தொகுதி-3, இரா.ஜெகதீசன், (பதி.), ப.746
14. தமிழக வரலாறு மக்களும் பண்பாடும், கே.கே.பிள்ளை, ப.143
15. தமிழர் பண்பாடும் பயன்பாடும், எ.ஃ.ப்.பாக்யமேரி, ப.38-39
16. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.115
17. புறநானூறு ஆய்வுக்கோவை, தொகுதி-3, இரா.ஜெகதீசன், (பதி.), ப.977
18. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.115
19. சங்க இலக்கியத் தேன், தொகுதி-1, சு.செல்லப்பன், ப.163
20. தமிழர் நாகரிகமும் பண்பாடும், அ.தட்சிணாமூர்த்தி, ப.23
21. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.117
22. மேலது, ப.121
23. புறநானூறு ஆய்வுக்கோவை, தொகுதி-3, இரா.ஜெகதீசன், (பதி.), ப.859
24. மேலது, ப.1037
25. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.123
26. சங்க இலக்கியத்தில் கள், த.பிரகலாதன், ப.6
27. தமிழர் பண்பாடும் பயன்பாடும், எ.ஃ.ப்.பாக்யமேரி, ப.36
28. தமிழர் உணவு, சே.நமசிவாயம், ப.51
29. மேலது, ப.52

இயல் நான்கு

கள்ளால் பெற்ற சிறப்பு

கள்ளால் பெற்ற சிறப்பு

பண்டைத் தமிழரின் வாழ்வியல் சிந்தனைகளின் கருவூலமாக விளங்குவது சங்க இலக்கியப் பாடல்கள் ஆகும். இப்பாடல்கள் பழந்தமிழ்ப் புலவர்களால் பல்வேறு காலத்தில் பாடப்பட்டவையாகும். அவற்றில் தனித்துவம் வாய்ந்த கற்பனைகள் உலவின. அதனோடு அன்றைய கால அரசர்களின் வீரம், கொடை, மக்களின் பண்பாடு, பழக்கவழக்கங்கள் போன்றவற்றை மிக இயல்பாய் உள்ளதை உள்ளவாறே பண்டைய புலவர்கள் சித்திரித்துள்ளனர். அவற்றுள் குறிப்பாக 'கள்' அவர்களின் வாழ்வில் எத்தகைய இடம் பெற்று விளங்கியது என்பதையும், தற்கால மதிப்பீட்டில் கள் பெறும் இடத்தையும் இவ்வியல் ஆராய்கின்றது.

கள்ளும் சமூகமும்

"பழந்தமிழ்ப் புலவர்கள் தாம் இயற்றிய செய்யுள்களில் அரசன், தனிமனிதன், ஊர், மலை முதலானவற்றை சிறப்பித்துக் கூறும்போது இவர் இத்தன்மை உடையவர் என்றும், இம்மலை இவ்வகையில் சிறப்புடையது என்றும், இவ்வரசன் இவ்வகையில் சிறந்தவன் என்றும் புலவர்கள் எடுத்துக்கூறி சிறப்பித்துள்ளனர். எனவே அச்சிறப்புகள் யாவும் அப்பகுதியின் வளத்தையும் அங்கு கிடைக்கும் பொருள்களையும் கொண்டு அமையும்."[1] அவ்வகையில் 'கள்' என்ற பொருளின் நிலையைக் கொண்டு அரசர்கள், குடிமக்கள், பழந்தமிழ் ஊர்கள், நாடுகள், மலைகள் மற்றும் அரண்மனை, பட்டினம், ஆறு, மீன், ஆமை, யானை முதலானவை சிறப்புச் செய்யப்பட்டுள்ளதையும் இதன் மூலம் பண்டைச் சமூக மக்களின் வாழ்வில் 'கள்' எத்தகைய வளம் பெற்று விளங்கியது என்பதையும் கீழ்வரும் சங்க இலக்கியப் பாடல்களின் மூலம் விளக்கமாக அறியலாம்.

கள் வளம் பெற்ற அரசர்கள்

பண்டைய அரசர்கள் பலர் கள் அருந்தியுள்ளனர். அரசர்களுக்கென்று தனியாகக் கள் காய்ச்சி வடிக்கப்பட்டுள்ளது.

தலையாலங்கானத்துச் செருவென்ற பாண்டியன் நெடுஞ்செழியனை மாங்குடி மருதனார் வாழ்த்தியபோது மணங்கமழ் தேறலை அருந்தி மகிழ்ந்திருப்பாயாக என்று வாழ்த்திப் பாடியுள்ளார். இதனை,

"மணங்கமழ் தேறல் மடுப்ப நாளும்
மகிழ்ந்தினி துறைமதி பெரும" *(மதுரைக்.779-781)*

என்னும் மதுரைக்காஞ்சிப் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றது. பண்டைய புலவர்கள் அரசனை வாழ்த்துகின்றபோது கள் அருந்தி மகிழ்ந்து இருக்குமாறு வாழ்த்திப் பாடியுள்ளதை இப்பாடல் மூலம் அறியமுடிகிறது.

பதிற்றுப்பத்தில் மூன்றாம் பத்தின் பாட்டுடைத்தலைவன் சேரன் பல்யானைச் செல்கெழு குட்டுவன் வானுலகத்தார் விரும்பும் வளம் நிறைந்த சிறப்பையும், மழை போன்ற கள்ளினையும் பெற்றவன் என சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளதை,

"நிலைபெறு கடவுளும் விழைதகப் பேணி
ஆர்வளம் பழுநிய வையந்தீர் சிறப்பின்
மாரியங் கள்ளின் ...." *(பதிற்றுப்.21:15-17)*

என்னும் மாங்குடி மருதனார் பாடலடிகள் புலப்படுத்தியுள்ளது.

இதன்வழி குட்டுவன் என்ற மன்னன் மழை போன்ற கள் வளத்தைப் பெற்றவன் என்பதை அறிய முடிகிறது.

சேந்தனின் தந்தை அழிசி பகைவர்கள் புகுதற்கரிய அரண்களை வென்று மழைபோன்ற கொடைத் தன்மையினையும் கள்ளுணவையும் பெற்று விளங்கக் கூடியவன் என்பதை,

"ஆரரண் கடந்த மாரி வண்மகிழ்த்
.... சேந்தன் தந்தை
தேங்கமழ் விரிதார் இயல்தேர் அழிசி" *(நற்றிணை.190:2-4)*

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடிகள் எடுத்துக் காட்டுகின்றது. 'அழிசி' மழை போன்று கொடைப் பொருளையும், கள்ளுணவையும் வழங்கக் கூடியவன் என்பதை அறிவதோடு, கள் இங்கு 'கள்ளுணவு' என்று சுட்டப்பட்டுள்ளதால் பழந்தமிழர் கள்ளை உணவின் ஒரு பகுதியாக உண்டு வந்துள்ளனர் என்பதும் இச்செய்தியின் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

சேரன் பெருஞ்சேரலிரும்பொறை நாரால் வடிக்கப் பெற்ற கள்ளினை உடைய நாட்டிற்கு உரிமையுடையவன் என்று சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளதை,

"நாரரி நறவிற் கொங்கர் கோவே" (பதிற்றுப்.88:19)

என்னும் பாடலடி சுட்டுகிறது. எனவே காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட கள்ளை பனைமரத்தின் பன்னாடையால்(நாரால்) வடிகட்டிப் பண்டைய மக்கள் தூய்மை செய்து அருந்தியுள்ளனர். இதன்வழி உணவினைத் தூய்மைப்படுத்தி உண்ணவேண்டும் என்ற சிந்தனை சங்ககாலத் தமிழர்களிடம் நிலவி வந்துள்ளது என்பது தெளிவாகிறது.

குதிரை மலையைச் சார்ந்த ஊரின் அரசன் பிட்டங் கொற்றன் தம்மை நாடிவந்த விறலியர்க்கு யானை தந்தத்தால் செய்யப்பெற்ற முத்தையும், பாணர் கூட்டத்திற்கு நாரால் வடிக்கப்பெற்ற கள்ளையும் மென்மையாக வழங்கக் கூடியவன் என்பதை,

"சிறுகண் யானை வெண்கோடு பயந்த
ஒளிதிகழ் முத்தம் விறலியர்க் கீத்து
நார்பிழிக் கொண்ட வெங்கட் டேறல்
பண்ணமை நல்யாழ்ப் பாண்கடும் பருத்தி" (புறம்.170:10-13)

என்னும் உறையூர் மருத்துவன் தாமோதரனார் பாடல் புலப்படுத்துகிறது. பழந்தமிழ் அரசர்கள் யானைத் தந்தத்தால் செய்யப்பெற்ற முத்தையும் நாரால் வடிக்கப் பெற்ற கள்ளையும் இரவலர்களுக்கு முகமலர்ச்சியோடு வழங்கியதை இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

சான்றோர்களால் புகழப்படும் தலைமையினையும், நன்கு முற்றி ஒளிரும் முத்துக்களையும், சங்கறுப்போர் வாழும் குடியிருப்புகளையும், கள்ளுண்போர் ஊரையும், சிறிய ஊர்களையும் பெற்றுக் குடிமக்களால் விரும்பப்படும் செங்கோண்மை உடையவன் பாண்டியன் நெடுஞ்செழியன் என்பதனை,

"சீறுடைய விழுச்சிறப்பின்
விளைந்து முதிர்ந்த விழுமுத்தின்
இலங்குவளை இருஞ்சேரிக்
கட்கொண்டிக் குடிப்பாக்கத்து
நற்கொற்கையோர் நசைப்பொருந" *(மதுரைக்.134-138)*

என்னும் மதுரைக்காஞ்சி பாடல் இயம்பி நிற்கிறது. மேற்கண்ட சான்றின்வழி ஓர் ஊர் முழுவதும் கள் அருந்தும் மக்கள் வாழ்ந்துள்ளனர் என்பதும் சங்கறுக்கும் தொழில் பழந்தமிழகத்தில் சிறப்புற்று விளங்கியுள்ளது என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

நம்பி நெடுஞ்செழியன் உயர்ந்த இயல்புடைய யானையின் மீது அமர்ந்து வந்து இனிய செறிவுடைய கள்ளைப் பலருக்கும் வழங்கித் தீர்த்தான் என்று போற்றப்பட்டுள்ளதை,

"ஓங்கியல களிறூர்ந்தனன்
தீஞ்செறி தசும்புதொலைச்சினன்" *(புறம்.239:15-16)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. நேர்த்தியான முறையில் காய்ச்சப்பட்ட கள்ளை அரசர்கள் வாரி வழங்கியுள்ளதை இப்பாடல் வாயிலாக அறிந்து கொள்ளமுடிகிறது.

பாரி இரவலர்களுக்குக் கள்ளை வரையாது வழங்கியவன் என்றும், பாணர்களுக்கு பாரி மண்டை(கலன்) நிறையுமாறு வழங்கிய கள் கீழே சிந்தி அவன் மலையிலுள்ள கல்லையே உருட்டிச் செல்லும் என்பதை கபிலர்,

"பாணர்மண்டை நிறையப் பெய்ம்மார்
வாக்க வுக்க தேக்கட் டேறல்
கல்லைத் தொழுகு ...." *(புறம்.115:2-4)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடிகளில் வெளிப்படுத்தியுள்ளார். பாரியின் கள் வழங்கும் கொடைத்தன்மை இப்பாடலில் வெளிப்படுவதை அறியமுடிகிறது.

சிறந்த புகழினைக் கொண்ட கரிகால்வளவன் கள் வளம் மிக்க வெண்ணிவாயில் என்னுமிடத்தில் தம்மிடம் மாறுபட்டு எழுந்த பகை மன்னர்களைத் தோற்றோடுமாறு செய்தான் என்பதனை,

".................. பெரும்பெயர்க் கரிகால்
ஆர்கலி நறவின் வெண்ணி வாயில்
சீர்கெழு மன்னர் மறலிய ஞாட்பின்
.... பொருகளத் தொழியப்" *(அகம்.246:8-11)*

என்னும் பரணர் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. எனவே கரிகால் வளவனுக்கு உரிமையான வெண்ணிவாயில் என்னும் பகுதி கள் வளம் நிரம்பப் பெற்றது என்பது இதன் மூலம் அறியவரும் செய்தியாகும்.

நீர் வளத்தால் மிகுந்து விளைந்த நெற்கதிர்களை அறுக்கும் உழவர்கள் வயலில் மயில் உதிர்த்தத் தோகைகளை அரிந்த நெற்கதிர்களோடு சேர்த்துக் கட்டும் வளப்பமான வயல்களையும், கொழுத்த மீனினையும், மிகுந்த கள்ளினையும் பெற்று விளங்கக் கூடியவன் சோழன் முடித்தலைக் கோப்பெரு நற்கிள்ளி என்பதை,

"பழனம ஞ்ஞை யுகுத்த பீலி
கழனி யுழுவர் சூட்டொடு தொகுக்கும்
கொழுமீன் விளைந்த கள்ளின்
விழுநீர் வேலி .... கிழவோனே" *(புறம்.13:10-13)*

என்னும் உறையூர் ஏணிச்சேரி முடமோசியார் பாடல் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. கள், மீன், மயில் போன்றவை பழந்தமிழகத்தில் மிகுந்திருந்தன என்பதை இப்பாடல் சான்றின் மூலம் அறிந்து கொள்ளமுடிகிறது.

'கள் வளம் பெற்ற அரசர்கள்' என்ற பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல் செய்திகள் மூலம் பழந்தமிழகத்தில் மழைபோன்று மிகுதியாகக் கள் காய்ச்சப்பட்டுள்ளது. இவ்வாறு காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட கள்ளை அரசர்கள் தம்மை நாடி வந்த இரவலர்களுக்கு அவர்களின் கலன் நிறையுமாறு நிரம்ப வழங்கியுள்ளனர்.

சங்கறுக்கும் தொழில், யானைத் தந்தத்திலிருந்து முத்து உருவாக்கும் தொழில் முதலானவை பழந்தமிழகத்தில் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளது.

சேரன் பல்யானைச் செல்கெழுகுட்டுவன், அழிசி, பெருஞ்சேரலிரும்பொறை, பிட்டங்கொற்றன், பாண்டியன் நெடுஞ்செழியன், நம்பி நெடுஞ்செழியன், பாரி, கரிகால் வளவன், முடித்தலைக் கோப்பெரு நற்கிள்ளி முதலிய அரசர்கள் கள்வளம் பெற்று விளங்கியுள்ளதையும் கள் என்னும் பொருளை அடிப்படையாகக் கொண்டு அரசர்கள் நாடு, கொடை முதலானவற்றைப் பண்டையப் புலவர்கள் சிறப்பித்து பாடியுள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

கள்ளால் சிறப்புப் பெற்ற ஊர் தலைவர்கள்

கள்ளால் சிறப்புப் பெற்ற அரசர்கள் போன்று பழந்தமிழகத்தில் இருந்த ஊர்த்தலைவர்களும் கள் வளம் நிரம்பப் பெற்றவராகவும், கள்ளால் சிறப்புப் பெற்றவராகவும் விளங்கியுள்ளனர். இதனைக் கீழ்வரும் சங்க இலக்கியப் பாடல்கள் தெளிவுபடுத்துகிறது.

முள்ளியூர் பூதியார் பாடிய பாலைநிலப் பாட்டுடைத் தலைவன் நன்னன் களிப்பினைத் தரும் கள்ளினையும், விண்ணைத் தொடும்

அளவில் உயர்ந்து வளர்ந்த மூங்கிலையும், பொன்விளையும் பூமியையும், நல்ல மலையினையும் பெற்று விளங்கினான் என்பதனை,

"கண்விடத் தெறிக்கும் மண்ணா முத்தம்
கழங்குறழ் தோன்றல பழங்குழித் தாஅம்
இன்களி நறவின் இயல்தேர் நன்னன்" *(அகம்.173:14-16)*

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடல் குறிப்பிடுகின்றது. நன்னன் களிப்பு மிகுந்த கள்ளின் மீது மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவன் என்பதையும் நன்னனின் மலைவளம், ஊர்வளம், பூமிவளம் முதலியவை புலவர்களால் பாடி சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளதையும் இப்பாடல் புலப்படுத்தியுள்ளது.

சிற்றூர் தலைவன் திதியன் இசையை முற்றும் கற்றுணர்ந்த பாணர்களுக்கு அணிகலன்கள் பல அளித்து நெடுநாளாகப் புதைத்து வைத்த கள்ளினை வழங்கிச் சிறப்புச் செய்தமையை,

"அருந்துறை முற்றிய கருங்கோட்டுச் சீறியாழ்ப்
பாணர் ஆர்ப்பப் பலகலம் உதவி
நாளவையிருந்த நனைமகிழ் திதியன்" *(அகம்.331:10-12)*

என்னும் மாமூலனார் பாடலடிகள் சுட்டுகிறது. சிற்றூர் தலைவன் திதியன் 'நனை' என்ற கள் வகையை மிகுதியாக உடையவன் என்பதும், நெடுநாளாகப் புதைத்து வைத்த கள்ளோடு அணிகலன்கள் பலவற்றையும் பாணர்களுக்குப் பரிசாக வழங்கியுள்ளதையும் மேற்கண்ட செய்தியின் வாயிலாகப் பெறமுடிகின்றது.

சுறாமீனின் கொம்பினைப்போல் இருபுறமும் முள்களையுடைய முதிர்ந்த தாழை மரத்தின் இலை சரிந்து விழும்படி இறால்மீனை இறையாகத் தின்ற நாரையின் கூட்டத்தையுடைய நாட்டை உடையவனும், கள்ளுணவை மிகுதியாக உண்டு நல்ல தேரினையும் பெற்று விளங்குபவன் பெரியன் எனச் சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளதை,

".. தாழைச்

சுறவுமருப்பு அன்ன முள்தோடு ஒசிய
இறவார் இனக்குருகு இறைகொள இருக்கும்
நறவுமகிழ் இருக்கை நற்றேர்ப் பெரியன்" (நற்றிணை.131:4-7)

என்னும் உலோச்சனார் பாடல் புலப்படுத்தியுள்ளது. பெரியன் 'நறவு' என்னும் கள்ளை உணவாக அருந்தியுள்ளதை மேற்கண்ட பாடல் மூலம் அறியமுடிகிறது.

ஒரு பெண் தன் தந்தையின் நாட்டைப் பற்றிக் கூறும்போது மழை போன்று கள்வளம் நிரம்பப் பெற்றது என்று கூறியுள்ளமையை,

"தூவற் கள்ளின் துணைதேர் எந்தை" (அகம்.298:16)

என்னும் பாடலடி சுட்டுகிறது. அரசன், ஊர்த்தலைவன் தனிமனிதன் முதலானோர் கள் வளத்தில் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியதை மேற்கண்ட பாடல் மூலம் பெறமுடிகிறது.

'கள்ளால் சிறப்புப் பெற்ற ஊர்த்தலைவர்கள்' என்ற பகுதியில் இடம் பெற்ற பாடல் செய்திகளின் மூலம் சங்க கால மக்கள் கள்ளை உணவாக உண்டுள்ளனர் என்பதும், களிப்பினைத் தரும் கள்ளை விரும்பி அருந்தியுள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது. மேலும் பழந்தமிழகத்தில் நிலவிய இசைவளம், மலைவளம், விளைச்சல்வளம், மூங்கில்வளம் முதலானவற்றைச் சங்கப்புலவர்கள் தாம் இயற்றிய செய்யுள்களில் பதிவு செய்துள்ளனர்.

பாலைநிலத் தலைவன் நன்னன், சிற்றூர்த் தலைவன் திதியன், பெரியன், தனிமனிதன் போன்றோர் கள் வளம் நிரம்பப் பெற்றவர்களாகவும் கள் என்ற பொருளைக் கொண்டு சிறப்புச் செய்யப்பட்டவராகவும் அறியமுடிகிறது.

கள் வளம் மிக்க ஊர்கள்

பழந்தமிழகத்தில் இருந்த சிற்றூர்களில் ஓர் ஊர் முழுவதும் உள்ள குடும்பங்கள் கள் காய்ச்சும் தொழில் செய்துள்ளதையும், ஓர் ஊர்

முழுவதும் உள்ள மக்கள் கள் அருந்தி உள்ளதையும் சங்கப்பாடல்கள் தெரிவிக்கின்றன. இதன்வழி பழந்தமிழகத்தில் கள் வளத்தால் சிறப்புப் பெற்று விளங்கிய ஊர்களைக் கீழ்வரும் சங்க இலக்கியப் பாடல்களைச் சான்றாதரமாகக் கொண்டு காணலாம்.

அவியன் என்ற குறுநில மன்னன் களிப்பு மிகுந்த கள்ளில் என்ற ஊரைச் சார்ந்தவன் எனக் கூறப்பட்டுள்ளதை,

"களிமலி கள்ளில் நற்றே ரவியன்" *(அகம்.271:12)*

என்னும் காவிரிப்பூம்பட்டினத்துச் செங்கண்ணார் பாடலடி எடுத்துக்காட்டுகிறது. குறுநில மன்னன் அவியனுக்கு உரிமையான கள்ளில் என்னும் ஊர் களிப்பு மிகுந்த கள்ளினைப் பெற்று விளங்கக் கூடியது என்பதை இதன் மூலம் அறியமுடிகிறது.

சோழன் ஆங்கண் என்பவனுக்கு உரிமையான உறையூர் பகைவர்களை வென்று அடிக்கின்ற வீரமுரசினையும், போர் வெற்றியையும், இனிய கடுப்பு மிக்க கள்ளினையும் பெற்று விளங்கியதை,

"வென்றெறி முரசின் விறல்போர்ச் சோழர்
இன்கடுங் கள்ளின் உறந்தை ஆங்கண்" (அக.137:5-6)

என்னும் உறையூர் முதுகூத்தனார் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றது. இதன்வழி உறையூர் மக்கள் மயக்கந்தரும் கடுமையான கள்ளை அருந்தக்கூடியவர் என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகின்றது.

கயமனார் பாடிய பாலை நிலப்பாடலில் சுட்டப்படும் ஊர் ஒன்று வில்லினையும், அம்பையும், அளந்தறிய இயலாத வளப்பம் மிக்க கள்ளினையும் கொண்டு விளங்கியுள்ளது. இதனை,

"வல்வில் அம்பின் எய்யா வண்மகிழ்த்
.... தன்னூர் இதுவே" *(நற்றிணை.198:10-11)*

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடிகள் சுட்டுகிறது. பாலை நிலம் சார்ந்த ஊர்களில் வாழ்ந்த மக்கள் வெப்பத்தைத் தணித்துக் கொள்ளும் பொருட்டு அளவிட முடியாத வகையில் கள்ளைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர் என்பது மேற்கண்ட பாடல் செய்தியின் வாயிலாகத் தெரியவருகிறது.

ஒரு தலைவி தன்னை இரவில் சந்திக்க வரும் தலைவனிடம் கள்ளினைப் பருகிக் களித்தாடும் மக்களையுடைய பழமை வாய்ந்த இந்த ஊரானது விழாக்கள் நடைபெறவில்லை என்றாலும் ஊர்க்காவலர் உறக்கம் கொள்ளாது சுற்றி வருவர் என்று அறிவுறுத்தியதை,

"இரும்பிழி அழுங்கல் மூதூர்
விழவின் றாயினுந் துஞ்சா தாகும்
...
துஞ்சாக் கண்ணர் காவலர் கடுகுவர்" *(அகம்.122:1-6)*

என்று பரணர் உரைக்கின்றார். மேற்கூறிய பாடல் மூலம் மூதூர் வாழ் மக்கள் கள்ளினைப் பருகி ஆரவாரமாக இருந்துள்ளதையும், ஊர்க்காவல் செய்வோர் உறங்காமல் தங்கள் பணியைத் திறம்படச் செய்துள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

விரும்பிய தலைவனோடு உடன்போக்குச் சென்று விட்ட தலைவியைத் தேடிச் சென்ற செவிலித்தாய் அவளை எங்கு தேடியும் காணாமல் மனையில் வந்து மயங்கி என்னைக் காட்டிலும் கள்ளுண்டு களித்தாடும் பாணர்களது ஒருசேர ஒலிக்கும் வாத்தியங்கள், தேரோடும் பெருந்தெருக்களில் ஆறாது ஒலிக்கும் இவ்வூரானது தனது விருப்பம் மிக்க ஒரு பொருளை இழந்துவிட்டது என்று வருந்திக் கூறியதை,

"திதலை அல்குற் குறுமகள் அவனொடு
..
மனைமருண் டிருந்த என்னினும் நனைமகிழ்
நன்ன ராளர் கூடுகொள் இன்னியம்
தேரூர் தெருவில் ததும்பும்

ஊரிழந் தன்றுதன் வீழ்வுறு பொருளே" *(அகம்.189:9-15)*

என்னும் கயமனார் பாடல் சுட்டுகிறது. பாணர்கள் கள் அருந்தி இசைக்கருவிகளை முழக்கி அதன் தாளத்திற்கேற்ப கூத்து நிகழ்த்தி உள்ளதையும், மகளைப் பிரிந்த சங்ககால செவிலித்தாயின் வருத்தமும் இப்பாடலில் வெளிப்பட்டு நிற்பதைக் காணமுடிகிறது.

'கள் வளம் மிக்க ஊர்கள்' என்ற பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல் செய்திகள் மூலம் கள்ளில் என்ற ஊர், உறையூர், பழைய ஊர், பாலை நிலம் சார்ந்த ஊர் முதலிய பழந்தமிழ் ஊர்கள் கள் வளம் மிகுந்ததாகவும், கள்ளால் சிறப்பு பெற்ற ஊர்களாகவும் புலவர்களால் சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளது.

கள் வளம் மிக்க நாடுகள்

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் இருந்த பல ஊர்கள் கள் வளம் நிரம்பப் பெற்றதாக விளங்கியுள்ளது. இதே போன்று பழந்தமிழகத்திலிருந்த நாடுகளும் கள் வளத்தில் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளன. அவற்றைக் கீழ்வரும் சங்கப் பாடல்கள் மூலம் விளக்கமாக அறியலாம்.

குட்டநாடு மலைவளமும் கடல்வளமும் பொருந்தியது. குட்டுவன் தன்னை நாடிவரும் இரவலர்களுக்கு மலையில் கிடைக்கும் பொருள்களையும், கடலில் கிடைக்கும் பொருள்களையும் கலந்து பரிசிலாக வழங்கக் கூடியவன். இவனுடைய நாடு முசிறி என்பதாகும். இந்நாடு கடல்நீர் போலக் கள்ளினை மிகுதியாகப் பெற்று விளங்கியது எனச் சிறப்புச் செய்யப்பட்டிருப்பதை,

"மலைத்தாரமுங் கடற்றாரமும்
தலைப்பெய்து வருநர்க்கீயும்
புனலங்கள்ளின் பொலந்தார்க் குட்டுவன்
முழங்குகடன் முழுவின் முசிறி யன்ன" *(புறம்.343:7-10)*

என்னும் புறநானூற்றுப்பாடல் குறிப்பிடுகிறது. இதன்வழி குட்டுவனுக்கு உரிமையான 'முசிறி' வாழ்மக்கள் கடல்நீர் போல கள்ளை மிகுதியாகக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

சேர அரசர்களின் வழிவந்த கோக்கோதை மார்பனின் தலைநகரம் தொண்டி என்பதாகும். இந்நாடு நெய்தல் வளம் பொருந்தப்பெற்று கள் மணம் வீசும் தன்மையுடையது எனச் சுட்டப்பட்டுள்ளதை,

"மாக்கழி மலர்ந்த நெய்த லானும்
கள்நா றும்மே கானலந் தொண்டி" *(புறம்.48:3-4)*

என்னும் பொய்கையாரின் பாடலடிகள் அறிவிக்கின்றன. இதன்வழி கள் மணம் காற்றில் பரவக் கூடியது என்பதை அறியமுடிகிறது.

மதுரைக்காஞ்சியில் மாங்குடி மருதனார் பாண்டிய நாட்டின் வளத்தைக் குறிப்பிடும்போது நீங்காத புதுவருவாயினையும், செல்வம் பொருந்திய திருமகளை உடைய நகர் என்றும், அந்நகரில் வாழும் பாணர்கள் கொழுவிய ஊன்கரியோடு பலவகைப்பட்ட உணவைத் தீது எனக் கூறி உண்ணாமல், களிப்பு மிகுந்த தேறல் என்னும் கள்ளைப் பருகி எக்காலத்தும் இன்பம் பெற்று வாழ்ந்தனர் என்று எடுத்துக்காட்டியுள்ளார். இதனை,

"அழித்தானாக் கொழுந்திற்றி
இழித்தானாப் பலசொன்றி
உண்டானாக் கூர்நறவில்
தின்றானா இனவைக
னிலலெடுக் கல்லா வொண்பல் வெறுக்கைப்
பயனற வறியா வளங்கெழு திருநகர்" *(மதுரைக்.211-216)*

என்னும் மதுரைக்காஞ்சிப் பாடல் சுட்டுகிறது. பலவகைப்பட்ட உணவு இருந்தபோதும் பாணர்கள் களிப்பு மிகுந்த நறவு என்னும் கள்ளை ஊன் கறியோடு சேர்த்து உண்டுள்ளனர். இதன்வழி பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த

பாணர்கள் கள்ளின்மீதும், ஊன் உணவின்மீதும், மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவர்கள் என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகின்றது.

கோப்பெருஞ்சோழனுக்கு உரிமையான சோழநாட்டு உழவர்கள் ஆமை இறைச்சி, ஆரல் மீனினது வேகவைத்த கொழுப்பமைந்த துண்டம் முதலிய இறைச்சி உணவோடு, காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட கள்ளை அருந்தி தம் செய்தொழிலை மறந்திருப்பார். அத்தகைய வளமுடையது சோழநாடு என்பதனை,

"களமர்க் கரித்த விளையல் வெங்கள்
யாமைப் புழுக்கிற் காமம் வீடவாரா
ஆரற் கொழுஞ்சூ டங்கவு ளடாஅ
வைகு தொழின் மடியு ...." *(புறம்.212:2-5)*

என்று பிசிராந்தையார் குறிப்பிடுகின்றார். மேற்கூறிய சான்றின்வழி உழவர்கள் தமக்குத் தேவையான கள்ளைத் தாமே காய்ச்சி வடித்துள்ளனர் என்பதும், ஆமைஇறைச்சி, மீன்இறைச்சி முதலியவற்றைக் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக பழந்தமிழர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

'தித்தன்' என்பவனுடைய மகன் சோழன் போரவைக் கோப்பெரு நற்கிள்ளிக்கு உரிமையான ஆமூர் என்னும் நாடு இனிய கடுமையான கள்ளினைப் பெற்று விளங்கியதை,

"இன்கடுங் கள்ளி னாமூ ராங்கண்" *(புறம்.80:1)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடி எடுத்துரைக்கின்றது. கடுங்கள் என்பதற்கு உரையாசிரியர் ***"புளிப்பு மிகுதியால் களிப்புற்றுச் சீறிப் பொங்கும் கள்"***[2] என்று விளக்கம் தந்துள்ளார். இதன்வழி ஆமூர் மக்கள் களிப்பு மிகுந்த கள்ளை விரும்பி பருகுவார் என்பது புலனாகின்றது.

சோழர்களின் தலைநகரமாக விளங்கும் ஆற்க்காடு கொடியசையும் தெருக்களைக் கொண்டது என்றும், கள் உடைய சாடியில் வண்டுகள் அமர்ந்து நீங்காமல் இருந்தது என்பதையும்,

".. பசும்பூண் சோழர்
கொடிநுடங்கு மறுகின் ஆர்க்காட்டு ஆங்கண்
கள்ளுடைத் தடவில் புள்ளொலித்து ஓவாத்" (நற்றிணை.227:5-7)

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடிகளில் தேவனார் தெளிவுபடுத்தியுள்ளார். இதன்வழி கள்ளைச் சேமித்து வைப்பதற்குச் சாடிகளைப் பழந்தமிழர் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

கோசர்களுக்கு உரிமையான "நெய்தலஞ் செறு" என்னும் நாடு இளங்கள் மணம் வீசக்கூடியது என்பதனை,

"இளங்கள் கமழும் நெய்தலம் செருவின்" (அகம்.113:6)

என்று அகநானூறு பாடலடி உரைக்கின்றது. மேற்கண்ட பாடல்வரிக்கு உரையாசிரியர் ***"புதிய கள் கமழும் நெய்தலஞ் செறு"***[3] என்று குறிப்பிட்டுள்ளார். எனவே புதியதாக இறக்கப்படும் கள் மணம் வீசக்கூடியது என்பதை இக்குறிப்பின்வழி அறியமுடிகின்றது.

'கள் வளம் பெற்ற நாடுகள்' என்ற பாடல் செய்திகள் மூலம் குட்டநாடு, முசிறி, தொண்டி, சோழநாடு, பாண்டியநாடு, ஆற்க்காடு, நெய்தலஞ்செறு, ஆமூர் போன்ற நாடுகள் பழந்தமிழகத்தில் கள் வளத்தால் மிகுந்தும், கள்ளால் சிறப்புப் பெற்றும் விளங்கியுள்ளன என்பதை அறியமுடிகிறது.

கள் வளம் நிறைந்த மலைகள்

சங்க காலத்தில் இருந்த ஊர்களும் நாடுகளும் கள்வளம் நிரம்பப் பெற்றவையாக இருந்துள்ளன. இதனைப் புலவர்கள் தாம் இயற்றிய செய்யுள்களில் பாடிச் சிறப்பித்துள்ளனர். இதன்வழி பழந்தமிழகத்திலிருந்த

மலைகளில் கள் எத்தகைய இடம் பெற்று விளங்கியது என்பதைக் கீழ்வரும் சங்கப்பாடல்கள் மூலம் விளக்கமாக அறியலாம்.

குறுந்தொகைப் பாடலாசிரியர் குறியிரையார் கள் நிறைந்த மலைப் பக்கத்திலுள்ள ஊரை,

"நறவுமலி பாக்கத்துக் குறமகள் ...." (குறுந்.394:2)

என்னும் பாடலடியில் தெரிவிக்கின்றார். இதன்வழி பழந்தமிழகத்திலிருந்த மலை சார்ந்த ஊர்கள் கள் வளம் நிரம்பப் பெற்று இருந்தமையை அறியமுடிகிறது.

மழைபோன்ற கொடையும், கள்ளுணவையும் பெற்று விளங்குவது ஓரியின் கொல்லிமலை என்பதனை,

"மாரி வண்மகிழ் ஓரி கொல்லிக்" (நற்றிணை.265:7)

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடி சுட்டுகிறது. மழை போல பரிசுப் பொருள்களையும் கள்ளையும் வழங்கக் கூடியவன் ஓரி என்பதனை இதன் மூலம் பெறமுடிகின்றது.

பாரியின் பறம்புமலை மழை மேகங்கள் மிகுதியாகச் சூழ்ந்தும், பலா மரங்கள் மிக நிறைந்தும் பலவகையான உணவையும், கள்ளையும் பெற்று விளங்கியது என்பதனை,

"பேரிசை உருமொடு மாறி முற்றிய
பல்குடைக் கள்ளின் வண்மகிழ்ப் பாரி
பலவுறு குன்றம் போலப்" (நற்றிணை.253:6-8)

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றது. பாரியின் பறம்புமலை பலவகையான உணவையும் கள்ளையும் பெற்று விளங்கியதை இதன் மூலம் அறியமுடிகிறது.

வேல் பாரியோடு தாம் இருந்த காலத்துப் பறம்புமலையில் இருந்து விழும் அருவிகளின் இனிய காட்சியைக் கண்டு மகிழ்ந்த கபிலர் அவன்

மறைவு குறித்துப் பின்வருமாறு வருந்திக் கூறுகிறார். பாரி பறம்புமலையின் தலைவனாக இருந்து ஆட்சி செய்தபோது அவனது யானை மென்று போட்ட உணவினது கோதுபோல மதுபிழிந்து போட்ட சக்கையிலிருந்து மதுச்சாறு ஒழுகும். அத்தகைய வளம் நிறைந்த முற்றத்தை உடையது பாரியின் பறம்பு மலை என்பதனை,

"களிறுமென் றிட்ட கவளம் போல
நறவுப்பிழிந் திட்ட கோதுடைச் சிதறல்
வாரசும் பொழுகு முன்றிற்
றேர்வீ சிருக்கை நெடியோன் குன்றே" *(புறம்.114:4-6)*

என்னும் புறநானூற்று பாடலடிகள் இயம்புகிறது. பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த மலைவாழ் மக்கள் மலையில் கிடைக்கும் உணவுப் பொருள்களைப் பிழிந்து கள் தயாரித்துள்ளனர் என்பதை இப்பாடல் வாயிலாக அறியமுடிகிறது.

வண்டுகள் விழும் கள்ளினையும், வள்ளன்மையால் எய்தும் மகிழ்ச்சியையும் உடையது பேகனின் பக்கமலை என்பதனை,

"வண்டுபடு நறவின் வண்மகிழ்ப் பேகன்
கொண்டன் மாமலை ...." *(அகம்.262:16-17)*

என்னும் பரணர் பாடலடிகள் விளக்குகின்றது. இதன்வழி நறவு என்னும் கள் நிரம்பப் பெற்றது பேகனின் பக்கமலை என்பதை அறியமுடிகிறது.

மருதநிலம் சார்ந்த மலையில் வசிக்கும் வேடன் அம்பினால் யானையை வீழ்த்தி அதன் வெண்கோட்டை எடுத்துச் சென்று பலாப்பழத்தினால் தயாரிக்கப்பட்ட களிப்பினைத் தரும் கள்ளுக்கு விலையாகக் கொடுத்து கள் வாங்கி அருந்தியுள்ளான். அதன்பின்னர் சந்தன விறகால் தீ மூட்டிச் சமைத்த ஊன் கலந்த சோற்றை உண்டு தன் சுற்றத்தாருடன் ஆடிப்பாடி மகிழ்ச்சியாக இருந்தள்ளான். இதனை,

" .... கானவன்

"..

வரிநுதல் யானை அருநிறத் தழுத்தி

இகலடு முன்பின் வெண்கோடு கொண்டுதன்

...

முன்றில் நீடிய முழவுறழ் பலவின்

பிழிமகிழ் உவகையன் கிளியொடு கலிசிறந்து

குன்ற ...." *(அகம்.172:6-14)*

என்னும் அகநானூற்றுப் பாடல் குறிப்பிடுகின்றது. மலையில் வாழ்ந்த மக்கள் பலாப்பழத்தைப் பிழிந்து 'பிழி' என்னும் கள்ளைக் காய்ச்சி வடித்து உள்ளனர் என்பதும், இக்கள் மிகுந்த போதை தரக்கூடியது என்பதும், யானையின் வெண்கோடு கள்ளுக்கு விலையாகத் தரப்பட்டுள்ளதையும் இச்சான்றின்வழி அறியமுடிகிறது.

களவுக் காலத்தில் தலைவி தன் இல்லத்தைப் பற்றி தலைவனிடம் கூறும்போது பெரிய மலைப்பக்கத்தில் உள்ள சிற்றூரில் வாழும் என் உறவினர்கள், கள்ளை மிகுதியாகப் பருகி மயங்குவர். ஆயினும் அவர்கள் சினம் கொள்வதில் மிகப் பெரியவர் என்று அறிவுறுத்தியதை,

"................................ பெருவரைச் சிறுகுடி

அரியல் ஆர்ந்தவ ராயினும் பெரியர்" *(நற்றிணை.156:7-8)*

என்னும் நற்றிணைப் பாடலடிகள் உணர்த்துகிறது. இதன்வழி மலைப்பக்கத்தில் வசிக்கும் சிற்றூர் மக்கள் அரியல் என்னும் கள்ளை அருந்துவர் என்பதையும், இம்மக்கள் கள் அருந்திய நிலையில் மிகுந்த சினம் கொள்வர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

'கள்வளம் நிறைந்த மலைகள்' என்ற பாடல் செய்திகள் மூலம் பாரியின் பறம்புமலை, ஓரியின் கொல்லிமலை, பேகனுக்கு உரிமையான பக்கமலை, மருதநிலம் சார்ந்த மலை முதலியன கள் வளம் நிரம்பப் பெற்று விளங்கியுள்ளதையும் கள் என்னும் பொருளைக் கொண்டு

இம்மலைகளைப் பாடிப் புலவர்கள் சிறப்பித்துள்ளனர் என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

மலையில் வாழ்ந்த மக்கள் நறவு, பிழி முதலிய கள் வகைகளை விரும்பி அருந்தியுள்ளனர். மலை சார்ந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மக்கள் நறவு, அரியல் போன்ற கள் வகைகளைப் பருகியுள்ளனர். மலை சார்ந்த பல சிற்றூர்கள் கள்வளம் நிரம்பப் பெற்றதாக விளங்கியுள்ளது என்பன போன்ற செய்திகளைப் பெறமுடிகிறது.

கள் வளம் மிக்க அரண்மனை

பழந்தமிழகத்தை ஆட்சி செய்த சோழ அரசனின் அரண்மனை ஒன்று கள் வளம் நிரம்பப் பெற்றவையாக இருந்துள்ளது. இதனைக் கீழ்வரும் சங்க இலக்கியப் பாடலைச் சான்றாகக் கொண்டு அறியலாம்.

சங்ககாலச் சோழர் ஆட்சியில் வடபுலத்திலிருந்து வடுகரும், தென்புலத்திலிருந்து பரதவரும் தமிழகத்திற்குள் புகுந்து இடரிழைத்து வந்தனர். இவர்களைச் சோழ அரசன் செருப்பாழியெறிந்த இளஞ்சேட் சென்னி போர் செய்து தோற்றோடுமாறு செய்தான். இவனுடைய அரண்மனை கள் நிறைந்து விளங்கியதை,

"தென்பரதவர் மிடல்சாய
வடவடுகர் வாளோட்டிய
தொடையமை கண்ணித் திருந்துவேற் றடக்கைக்
கடுமா கடைஇய விடுபரி வடிம்பின்
நற்றார்க் கள்ளின் சோழன் கோயிற்" *(புறம்.378:1-5)*

என்னும் ஊன்பொதி பசுங்குடையார் பாடல் தெரிவிக்கின்றது. இதன்வழி சங்ககால அரசர்களின் அரண்மனைகளிலும் கள் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

கள் கலந்து ஓடிவரும் வையை ஆறு

"பரிபாடலில் வையைப் பற்றி எட்டுப்(6,7,10,11,12,16,20,22) பாடல்கள் உள்ளன. வையைப் பற்றிய பாடல்களில் வையையாற்றில் வெள்ளம் வருதல், வெள்ளம் காண மக்கள் வையைக்கரையை அடைதல், மக்கள் புனலாடல், இறுதியில் வையையாற்றை வாழ்த்துதல் ஆகிய அமைப்புகள் எல்லாப் பாடல்களிலும் காணப்படுகின்றன"[4] என்று வைகை ஆறு பற்றிய குறிப்பை வி.தமிழ்மொழி பதிவு செய்துள்ளார்.

வைகை ஆற்றில் பெருகி ஓடிவரும் புதுவெள்ளத்தைக் காண வந்த மக்கள் கரையோரங்களில் அமர்ந்து கள் அருந்தியுள்ளதையும், சிலர் அந்நீரை அழகுபடுத்த வேண்டும் என்று தாம் அருந்தக் கொண்டுவந்த கள்ளை அந்நீரில் ஊற்றியதையும் கீழ்வரும் சங்க இலக்கியப் பாடல்களைச் சான்றாதாரமாகக் கொண்டு அறியலாம்.

நறுமணமுடைய பூஞ்சோலைகளிலும், குளங்களிலும், ஆற்றங்கரை ஓரங்களிலும் மலர்ந்துள்ள பூக்களில் தேனை அருந்திய வண்டுகள் களிப்புற்றுப் பலவாறு மயங்கித் திரிவதைப் போல் வையையின் வரவு அமைந்திருந்தமையை,

"கானலங் காவுங் கயமுந் துருத்தியுந்தேன்
தேனுண்டு பாடத் திசைதிசைப் பூநலம்
பூத்தன்று வையை வரவு" *(பரி.16:17-19)*

என்னும் பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. வண்டுகள் தேன் அருந்தி அதனால் வந்த மயக்கத்தால் ஒலி எழுப்பி இங்கும் அங்கும் பரந்து திரிவதைப்போல் வையையின் வரவு அமைந்திருந்துள்ளது என்பதை இதன்வழி அறியமுடிகிறது.

வையை ஆறு கரையை இடித்துக் கொண்டு பாய்ந்து ஓடி வருவதால் மக்கள் சூடிக்கழித்த மலரும், தாரும், கோதையும், மரத்தின் வேரும், தூரும், காய்களும், கிழங்கும், மக்கள் உண்டு எஞ்சிய கள்ளும்,

சேரும், மலரும் ஒன்றாகக் கலந்து நீர் தூய்மை கெட்டு ஓடிவருவது வைகையின் இயல்பு என்பதனை,

"மாறுமென் மலருந் தாருங் கோதையும்
வேருந் தூருங் காயுங் கிழங்கும்
பூரிய மாக்க ளுண்பது மண்டி
நாரறி நறவ முகுப்ப நலனழிந்து
வேறா கின்றிவ் விரிபுனல் வரவெனச்
சேறாடு புனலது செலவு" *(பரி.6:46-51)*

என்று பரிபாடலும், வையை ஆற்றில் பெருகிவரும் வெள்ளம் மலையிலுள்ள சுரபுன்னை மரங்களையும், பிற பூக்களையும் கொண்டு வந்து திருமத்துறையின்கண் குவித்து வைத்துள்ளது. அங்ஙனம் குவிக்கப்பட்ட அத்துறை மலர் மண்டபம் போன்றும், வையை மகளின் ஆடை போன்றும், கள்ளைப் பருகும் நிலமகளின் கழுத்துப் போலவும் திகழ்ந்து விளங்கியதை,

"வேய்பயில் சோலை அருவி தூர்த்தரப்
பாய்திரை யுந்தித் தருதலான் ஆய்கோல்
வயவர் அரிமலர்த் துறையென்கோ
அரிமலர் மீப்போர்வை ஆரந்தாழ் மார்பில்
றிரைநுரை மென்பொகுட்டுத் தேமணச் சாந்தின்
அரிவை யதுதானை யென்கோகள் ளுண்ணூஉப்
பருகு படிமிட றென்கோ பெரிய
திருமருத நீர்ப்பூந் துறை" *(பரி.11:23-30)*

என்னும் மற்றொரு பரிபாடல் அடிகளும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. பழந்தமிழ்ப் புலவர்கள் நிலமகளின் கழுத்துக்கு ஒப்பாக வைத்துக் கள்ளைச் சிறப்பித்துப் பாடி உள்ளதையும், மக்கள் ஆற்றங்கரை ஓரங்களில் அமர்ந்து கள் அருந்திய குறிப்பும், வையை ஆற்றில் பெருகி ஓடிவரும் வெள்ளத்தின் இயல்பும் இதன்மூலம் அறியவருகிறது.

வையை ஆற்றில் பெருக்கெடுத்து ஓடிவரும் புதுநீரை அழகுபடுத்த வேண்டும் என்று கருதிய மகளிர் தாம் கொண்டு வந்த அணிகலன்களையும், மலர்மாலைகளையும், சந்தனம், கத்தூரி ஆகியவற்றின் குழம்புகளையும் அந்நீரில் சேர்த்தனர். இன்னும் சிலர் அந்நீர் உண்ணாத கள்ளை ஊற்றி உண்ணுமாறு செய்தனர்.

"மலையுஞ் சாந்து மதமும் இழைகளும்
கோலங் கொளநீர்க்குக் கூட்டுவா ரப்புனல்
உண்ணா நறவினை ஊட்டுவா ரொண்டொடியார்" (பரி.10:92-94)

என்னும் பரிபாடல் அடிகள் இதனை விளக்குகின்றது. இதன்வழி பழந்தமிழ்ப் பெண்கள் புனலில் நீராடச் செல்லும்போது கள்ளையும் உடன் கொண்டு செல்வர் என்னும் செய்தி புலப்படுகிறது.

ஊடல், புணர்தல், பிரிதல் முதலானவற்றிற்குக் காரணமாக விளங்கும் காமத்தையும், கள்ளையும் ஒரு சேரக் கலந்து தாம் விரும்பின காதலரோடு சேர்ப்பதும், தன்பால் நீராடும்படி முன்னர் பிரிந்து சென்ற தலைவனைக் கொண்டு வந்து சேர்ப்பதும் இவ்வையை ஆற்றின் இயல்பு என்பதனை,

"நாமமா ருடலுந் நட்புந் தணப்புங்
காமமுங் கள்ளும் கலந்துடன் பாராட்டத்
தாமமர் காதலரொ டாடப் புணர்வித்தல்
பூமலி வையைக் கியல்பு" (பரி.20:108-111)

என்னும் பாடல் எடுத்தியம்புகிறது. பழந்தமிழ் மக்களின் அகவாழ்வில் காமத்திற்கு ஒப்பாகக் கள் பேசப்பட்டுள்ளதை இதன்வழி அறி முடிகிறது.

'கள் கலந்து ஓடிவரும் வையையாறு' என்னும் பகுதியில் இடம்பெற்ற பாடல் செய்திகள் மூலம் சங்க இலக்கிய நூல்களில் ஒன்றான பரிபாடலில் வையை ஆறு பலவாறு சிறப்பித்துப் பாடப்பட்டுள்ளது. வையையில் பெருக்கெடுத்து ஓடிவரும் புதுவெள்ளம் தேனுண்டு களித்தாடும் வண்டுகளைப் போல் விளங்கியுள்ளது.

கரையை இடித்துக் கொண்டு ஓடிவரும் வையை ஆறு மக்கள் சூடிக்கழித்த பொருள்களையும், கரை ஓரங்களில் அமர்ந்து மக்கள் உண்டு எஞ்சிய கள்ளையும் ஒன்றாகக் கலந்து அடித்து வருவதால் வையையின் நீர் மாசுபட்டு விளங்கியுள்ளது. வையையில் ஓடிவரும் புதுவெள்ளத்தைக் காணவரும் மக்கள் கள்ளை உடன் கொண்டு வந்துள்ளனர். சிலர் வையை ஆற்றில் கள்ளை ஊற்றி புதுநீரை மேலும் அழகுபடுத்தியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

கள்ளால் பெயர் பெற்ற ஊர் வரலாறு

பழந்தமிழ்ப் பண்பாட்டில் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியது கள் ஆகும். கள் என்னும் பெயரில் பழந்தமிழகத்தில் ஊர், பட்டினம் முதலியனவும், பழந்தமிழ்ப் புலவர் சிலரும் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளனர். இதனை சங்கப் பாடல்கள்வழி காணலாம்.

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் 'கள்ளில்' என்னும் பெயரில் ஊர் ஒன்று அமைந்திருந்துள்ளது. இது குறித்துப் புறநானூற்று உரையாசிரியர், ***" கள்ளில் என்னும் மூரைத் தொண்டை நாட்டுப் புழற் கோட்டத்துக் குன்றிகை நாட்டுத் திருக்கள்ளில் (A.R.486 of 1926) என்று கல்வெட்டு கூறுகிறது. இவ்வூரிலுள்ள சிவனைத் திருஞானசம்பந்தர் 'கள்ளில் மேய அண்ணல்' (911:1) என்று பாடினாராகக் கல்வெட்டுக் காலத்தவர் தவறாகக் 'கள்ளின்' மெனப் பொறிப்பாராயினர். இதற்குக் கள்ளுரென்றும் பெயர்(A.R.No.490 0f 1928) உண்டு"***[5] எனப் பதிவு செய்துள்ளார்.

கள்ளூர் பலவகையான பூக்கள் நிறைந்த வயல்களையும், கரும்புமிக்க தோட்டங்களையும் பெற்று மிக்க அழகு தாங்கப் பெற்றப் பழமையான ஊர் என்பதை,

"தொல்புகழ் நிறைந்த பல்பூங் கழனிக்

கரும்பமல் படப்பைப் பெரும்பெயர்க் கள்ளூர்த்" (அகம்.256:14-15)

என்றும், கள்ளூரில் வாழ்ந்த மக்கள் பனங்கள்ளை விரும்பி அருந்துவர் என்பதனை,

"............................. நுங்கிற் கள்ளின்

உகுவா ரருந்து ...." *(அகம்.256:4-5)*

என்னும் பாடலடிகளும் வெளிப்படுத்தியுள்ளன. கள்ளூர் மிக்க அழகு தாங்கப்பெற்ற ஊர் என்பதையும், பனைமரத்திலிருந்து கள் வடிக்கும் தொழில் சிறப்பாக நடைபெற்று வந்துள்ளது என்பதையும் மேற்கண்ட பாடல் செய்தியின் மூலம் அறியமுடிகிறது.

கள்ளால் பெயர் பெற்ற புலவர்கள்

'ஓர் இயற்பெயருடையார் பலராயின் அவர்தம்முள் வேற்றுமையரிய ஊரும் பண்பும் முதலிய ஏற்புடை அடைமொழிகளை இயைத்து ஒருபெயராய் வழங்குதல் பண்டையோர் மரபாகும்.(தொல்.வெ.உ.,ப.17)'"[6] பண்டைய நாளில் ஆவூர்கிழார், ஆலத்தூர்கிழார், ஆவூர்மூலங்கிழார், ஆலம்பேரிசாத்தனார், குடவாயிற்கீரத்தனார், உறையூர்முதுகூத்தனார் முதலான சங்கப்புலவர்கள் ஊரால் பெயர்பெற்று சிறப்பெய்தியுள்ளனர்.

இதேபோன்று கள்வளம் மிக்க கள்ளில் என்னும் ஊரில் கள்ளில் ஆத்திரையனார், மதுரைக் கள்ளிற் கடையத்தான் வெண்ணாகனார் போன்ற புலவர்கள் வாழ்ந்த ஊராலும், தாம் இயற்றிய பாடலாலும் பெயர் பெற்று விளங்கியுள்ளனர் என்பதைச் சங்க இலக்கிய நூல்கள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

கள்ளால் பெயர் பெற்ற பட்டினம்

"சங்க இலக்கியத்தில் கள்ளுக்கு வழங்கப்படும் பதினாறு பெயர்களில் "நறவு" என்னும் பெயரும் அடங்கும். நறவு என்னும் சொல்லுக்கு கள், மது என்று பொருள் கூறுவர்."[7] மேலும் ***"துளுநாட்டில் மங்களூர்த் துறைமுகத்திற்குத் தெற்கே நறவு என்னும் பெயரில் துறைமுகப் பட்டினம் ஒன்று அமைந்திருந்துள்ளது. துளுநாட்டு மன்னனாகிய நன்னன் ஆட்சியில் இத்துறைமுகம் மிகவும் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளது என்றும், யவனநாட்டு வணிகர்கள் இத்துறைமுகத்திற்கு***

வந்து வாணிபம் செய்துள்ளனர் என்றும், அவர்கள் நறவை 'நவ்ரா' என்றும் உண்ணப்படாத நறவு என்றும் அழைத்துள்ளனர்."[8] என்று மயிலை சீனிவாச வேங்கடசாமி பண்டைத் தமிழகத்தில் இருந்த நறவு என்னும் பெயருள்ள பட்டினத்தைப் பற்றி விவரித்துள்ளார்

நறவு என்னும் பெயருள்ள இந்தப் பட்டினத்தைத் தமிழ் புலவர்கள் 'துவ்வா நறவு' என்று போற்றிப் பாடியுள்ளனர். இதனை,

> ***"வருங்கட லூதையிற் பனிக்கும்***
> ***துவ்வா நறவின் சாயினத் தானே"*** ***(பதிற்றுப்.60:11-12)***

என்னும் பதிற்றுப்பத்து பாடலடிகள் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இதன்வழி பழந்தமிழகத்தில் ஒரு துறைமுகப்பட்டினமே கள் என்னும் பெயரில் அமைந்து சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளதை அறியமுடிகிறது.

விலங்கு மற்றும் நீர்வாழ் உயிரினங்கள் கள் அருந்திய குறிப்புகள்

சங்க காலத்தில் மனிதர்கள் கள் அருந்தியதுபோலவே நீரில் வாழக்கூடிய மீன், நீரிலும் நிலத்திலும் வாழக்கூடிய ஆமை, காடுகளிலும் வீடுகளிலும் மனிதர்களின் அன்பைப் பெற்று வாழ்ந்த யானை முதலியனவும் மனிதர்கள் போன்று கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளன. இதனை,

(அ) கள்ளின் கலங்களைப் பருகிய மீன்

(ஆ) கள் அருந்துவோர் சிந்திய கள்ளினைப் பருகிய ஆமை

(இ) கள் குடித்த யானை

என்ற நிலையில் சங்கப்பாடல்கள் மூலம் அவற்றிற்கானச் சான்றுகளைக் கொண்டுக் கீழே காணலாம்.

(அ) கள்ளின் கலங்களைப் பருகிய மீன்

மருதநில மக்கள் கள்ளுண்ட கலத்தை நீர் கொண்டு கழுவினர். பெருகி ஓடிவரும் அக்கள்ளின் கலங்கல் நீரைப் பருகிய இறால் மீன்

களிப்படைந்து பூட்டிய நாண் அற்ற வில் தெறிப்பதைப்போல் அருகாமையில் விளைந்த நெற்கூடுகளின் அடியில் துள்ளி விழும். அத்தகைய இடத்திலுள்ள ஆம்பல் செடியின் அசைவால் வாடைக்காற்று தோன்றி வீசும் என சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளதை

"நறவுண் மண்டை நுடக்கலின் இறவுகலித்துப்
பூட்டறு வில்லில் கூட்டுமுதல் தெறிக்கும்
பழனப் பொய்கை அடைகரைப் பிரம்பின்
அரவாய் அன்ன அம்முள் நெடுங்கொடி
அருவி ஆம்பல் அகலடை துடக்கி
அசைவரல் வாடை தூக்கலின் ...." (அகம்.96:1-6)

என்னும் மருதம் பாடிய இளங்கடுங்கோ பாடல் கூறுகிறது. கள் அருந்திய கலன்களை நீரால் கழுவி சுத்தப்படுத்த வேண்டும் என்ற பழக்கம் பழந்தமிழ் மக்களிடம் நிலவி உள்ளதை இதன்மூலம் அறியமுடிகிறது.

(ஆ) கள் அருந்துவோர் சிந்திய கள்ளினைப் பருகிய ஆமை

மதுரைத் தமிழ் கூத்தன் மள்ளனார் பாடிய மருதநிலப் பாடலில் வரும் அழகிய ஊர் கள்ளூர். இவ்வூரில் வலிமையான நகத்தினை உடைய ஆமை உறக்கத்தை விடுத்து அகன்ற நீர்த்துறைக்குச் சென்று அங்கு கள் அருந்துவோர் சிந்திய கள்ளினைப் பருகி களிப்புடன் இருந்துள்ளது. அக்களிப்பினால் அருகே இருந்த அழகிய வயல்களைச் சிதைத்துப் பின் மென்மையான ஆம்பல் இலையின் மேல் சென்று படுத்து உறங்கியதை,

"பிணங்கரில் வள்ளை நீடிலைப் பொதும்பின்
மடிதுயின் முனைஇய வள்ளுகிர் யாமை
நொடிவிடு கல்லிற் போகி அகன்றுறைப்
பகுவாய் நிறைய நுங்கிற் கள்ளின்
உகுவா ரருந்து மகிழ்பியங்கு நடையொடு
தீம்பெரும் பழன முழக்கி அயலது

ஆம்பன் மெல்லடை யொடுங்கும் ....”   (அகம்.256:1-7)

என்று அகநானூறும், கள்ளின் கலங்கல் நீரை உண்ட ஆமை இழுத்து இறுகக் கட்டிய தெளிந்தகண்ணையுடைய கிணைப்பறை போலப் பிறழும் என்பதனை,

“மேற்றுறைக் கொளீஇய கழாலிற் கீழ்த்துறை
உகுவார் அருந்தப் பகுவாய் யாமை
..
தெண்கட் கிணையிற் பிறழும் ....”   (அகம்.356:1-4)

என்னும் மற்றொரு அகநானூற்றுப் பாடலடிகளும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. இதன்வழி மருதநிலம் சார்ந்த ஊர்களில் கள் தயாரிப்பும், கள் அருந்தக் கூடிய மக்களும் மிகுதியாக இருந்துள்ளனர் எனத் தெரியவருகிறது.

(இ) கள் குடித்த யானை

பழந்தமிழகத்தில் யானைகள் மிகுதியாக இருந்துள்ளன. பண்டைய அரசர்கள் பயன்படுத்திய நான்கு வகைப்படையில் யானைப்படை சிறப்பாகப் பேசப்பட்டுள்ளதை சங்கப் பாடல்கள் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. இது குறித்து இரா.வசந்தக்குமார் ***“யானைகளின் இனப்பெருக்க காலத்தில் ஆண்யானையின் கன்னப் பகுதியில் உள்ள சுரப்பியில் ஒருவித திரவம் வெளிப்படும். இந்த மதநீர் பெருகும் நேரத்தில் யானைகள் கட்டுக்குள் இரா. தன் பாகனையே கூடக் கொன்றுவிடும். பெண் யானைகளும் இவ்வாறே இனப்பெருக்க காலத்தில் கட்டுப்படாமல் வெறி கொண்டலையும், இந்த விஷயங்களை யானைகள் அதிகம் வளர்த்த பண்டைத் தமிழர் அறிந்திருந்தனர். ஆனால் இந்த மதம் பிடிக்கும் நிலை எப்போதும் இராது. எனவே போர் யானைகள் வெறி கொண்டு பகைவரைப் பந்தாடின என்ற செய்திகள் எல்லாம் யானைகளுக்குக் கள் போன்ற போதைப் பொருள்களைக் கொடுத்து ஏற்படுத்தப்பட்ட விளைவாகவே இருக்க வேண்டும்”***[9] என்று பதிவு செய்துள்ளார்.

பண்டையோர் யானையைப் பலவாறு அலங்கரித்து கள்ளை வழங்கிப் பருகுமாறு செய்து பெரிய வாசல் கதவை உடைய அரண்மனையின் வாசலில் சங்கலியால் பிணைத்துக் கட்டியுள்ளனர். இதனை,

"அவ்வியானை வனப்புடைத் தாகலுங்கேட்டேன்
அவ்வியானைதான் சுண்ணநீ றாடி நறுநறா நீருண்
டொண்ணுதல் யாத்த திலக அவிரோடைத்
தொய்யில் பொறித்த வனமுலை வான்கோட்டுத்
தொய்யகத் தோட்டிக் குழைதாழ் வடிமணி
யுத்தி பொறித்த புனைபூண் பருமத்து
முத்தேய்க் கும்வெண் பன்னகை திறந்து
நன்னகர் வாயிற் கதவ வெளியில் சார்ந்து" (கலித்.7:9-16)

என்னும் கலித்தொகைப் பாடல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

உறையூரில் வாழ்கின்ற மக்கள் கடிய கள்ளினைப் பருகும்போது தம் கை நடுக்கத்தால் தெருவில் சிந்திச் சேறாகும். அச்சேற்றில் பாகன் ஏறாத யானை நின்று அந்நகரில் ஒலிக்கும் பறையினது ஓசையைச் செவி தாழ்த்தி உற்றுக் கேட்கும் என்று கூறப்பட்டுள்ளதை,

"கடுங்கட் பருகுநர் நடுங்குகை யுகுத்த
நறுஞ்சே றாடிய வறுந்தலை யானை
நெடுநகர் வரைப்பிற் படுமுழா வோர்க்கும்" (புறம்.68:15-17)

என்னும் பாடலடிகள் சுட்டுகிறது. இதன்வழி உறையூர் கள் வளம் நிரம்பப் பெற்ற ஊர் என்பதையும், பழந்தமிழர் யானையை ஒப்பனை செய்து கள் வழங்கி அரண்மனைப் பாதுகாப்பிற்காகக் கட்டி வைத்திருந்தமையையும் அறியமுடிகிறது.

பழந்தமிழ்ப் பண்பாட்டில் கள் பெற்ற சிறப்பு

பண்பாடு விளக்கம்: *"பண்பாடு என்பது அறிவு, நம்பிக்கை, கலை, ஒழுக்க நெறிகள், சட்டம், வழக்கம் முதலானவையும், மனிதன்*

சமுதாயத்தில் ஓர் உறுப்பினராக இருந்து கற்கும் பிற திறமைகளும் பழக்கங்களும் அடங்கிய முழுமையான தொகுதியாகும்''[10] என்ற மானிடவியல் அறிஞர் இ.பி.டெய்லரின் கூற்றினை எடுத்துக்காட்டுகிறார் த.அருள் பத்மராசன்.

"உலகின் மாந்த இனத்தின் ஒவ்வொரு குழுவினருக்கும் ஒவ்வொரு சமுதாயத்தினருக்கும் அவருக்கே உரிய வாழ்வியல் முறைகள், போக்குகள், நம்பிக்கைகள், நடைமுறைகள் முதலியன உண்டு, அவற்றின் தொகுதியையே பிழிவையே பண்பாடு என ஆய்வாளர் குறிக்கின்றனர். இவ்வகையில் தமிழ் சமுதாயத்தில் காலம் காலமாக ஏற்றிப் போற்றுகின்ற பின்பற்றி ஒழுகுகின்ற பண்பாடு தனிச்சிறப்பு மிக்கது''[11] என மோசசு மைக்கள் பாரடே குறிப்பிட்டுள்ளார். இதன்வழி தமிழ்ப் பண்பாட்டில் காலம் காலமாக நிகழ்ந்து வரும்

(அ) வேலன் வெறியாட்டு
(ஆ) கடவுள் வழிபாடு
(இ) நடுகல் வழிபாடு
(ஈ) இறப்புச் சடங்கு
(உ) கையறுநிலை .

முதலானவற்றில் கள் இடம்பெற்றுள்ளதைச் சங்கப்பாடல்கள்வழி ஆராய்ந்து காணலாம்.

(அ) வேலன் வெறியாட்டில் கள்

வெறியாட்டு - விளக்கம் ***"தமிழர்களிடம் பலவகைப்பட்ட தெய்வ வணக்கங்கள் இருந்தன. அத்தெய்வங்களை அவர்கள் பழக்க வழக்கங்களுக்கு ஏற்ப வழிபாடு செய்தனர் என்று குறிப்பிடுவார். நிலத்திற்கு ஒரு தெய்வமாக வகைப்படுத்திய தொல்காப்பியர் குறிஞ்சி நிலத்திற்கு முருகனைத் தெய்வமாகக் கூறி உள்ளார். குறிஞ்சி நில முருகனை வழிபடுவதோடு தொடர்புடையதாக வெறியாட்டுத்துறை அமைகிறது. வெறி என்பது மணம் என்னும் பொருள்படும். வெறியாட்டில் மணமிக்க மலர்கள் தூவப்பெற்று இருக்கும். இவ்வெறியாட்டு தலைவியின்***

உடல் மெலிவிற்குக் காரணம் அறிய, தாயால் நடத்தப்பெறும் சடங்குமுறை ஆகும். இவ்வெறியாட்டு குறிஞ்சி நிலத்திலேயே மிகுதியாக நடைபெற்றிருப்பதால் முருகனுக்கு உரியது என்றும், நம்பிக்கையின் அடிப்படையில் நடத்தப்பெறும் சடங்குமுறை என்றும் கருத இடமுள்ளது"[12] என்று வே.சண்முகம் கூறியுள்ளார்.

"தலைவி உடல் மெலிந்துவிட்டாள். தாய் காரணம் அறிய வெறியாட்டு எடுக்க வேலனை அழைக்கிறாள். வேலன் வெறியாட்டு எடுக்க வெறியாட்டு களம் அமைக்கிறான். களத்தில் அமர்ந்த வேலன் கழற்றிக் காயினைக் கொண்டு குறி சொல்கிறான்."[13]

இதனைத் தொல்காப்பியர்,

"கட்டினுங் கழங்கினும் வெறியென இருவரும்"[14]

என்னும் நூற்பாவில் சுட்டியுள்ளார். வெறியாட்டுச் சடங்கில் ஆடவர் முன்னிருந்து செயல்பட்டுள்ளதை இதன்வழி அறியமுடிகிறது.

இவ்வெறியாட்டுச் சடங்கில் காந்தள் மலர், நெல்லரிசிப் பொறி, கள், ஆட்டுக்குட்டி போன்றவற்றை முருகக் கடவுளுக்குப் பலியாகச் செலுத்தியுள்ளனர். இதனை,

"கள்ளுங் கண்ணியுங் கையுறை யாக
நிலைக்கோட்டு வெள்ளை நால்செவிக் கிடாஅய்
நிலைத்துறைக் கடவுட்கு உளப்பட வோச்சித்
தணிமருங்கு அறியாள் ...." *(அகம்.156:13-16)*

என்னும் ஆவூர்மூலங்கிழார் பாடலடிகள் தெரிவிக்கின்றது. இதன்வழி வெறியாட்டுச் சடங்கில் உயிர்ப்பலியோடு கள்ளைப் பலிப்பொருளாகப் பழந்தமிழர் செலுத்தி உள்ளனர் என்பதையும், வெறியாட்டு நிகழ்வு தொல்காப்பியர் காலந்தொட்டு சொல்லப்பெற்று இருந்தாலும் இதன் தொடர்ச்சி 'பேய் ஓட்டும் சடங்கு' என்ற பெயருடன் இன்றும் கிராமங்களில் நடைபெற்றுக் கொண்டிருப்பது குறிப்பிடத்தக்கதாகும்.

(ஆ) கடவுள் வழிபாட்டில் கள் பலி

"பெற்றுக்கொண்ட பேறுக்காகவோ அல்லது பெற வேண்டும் என எதிர்பார்க்கும் ஏதேனும் பேறுக்காகவோ தன்னையே தத்தம் செய்வது, உயிர் அல்லது உயிரியல் பொருள் எதனையோ கைவிடுவது. அத்தகைய எவற்றையேனும் தெய்வீகப் பீடத்தில் கையளிப்பது அல்லது அழிப்பது பலியாகும். தெய்வம் அதனைப் போன்ற பிற புனிதமான உயர்வான மீவியல் ஆற்றல்களுக்குப் பலியிடுவது ஒருபால் அமையினும், தீய சக்திகளைக் கருதியும் பலி செலுத்துவது மறுபால் அமையும். நல்ல ஆற்றல்களை மகிழ்வுற நிறைவுறச் செய்யவும், அவற்றின் அருளும் ஆசியும் பெறவும், தீய சக்திகளை அமைதி சாந்தப்படுத்தவும், அவற்றின் ஆதிக்கம் அச்சுறுத்ததலிலிருந்து விலக்குப் பெறவும் பலியிடல் அமைகின்றது"[15] என அன்னிதாமசு பண்டைய மக்கள் கடவுளுக்குப் பலி செலுத்திய முறையை எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

"பலிப்பொருள்கள் உயிர்ப்பலி, குருதிப்பலி, சோற்றுப்பலி, பூம்பலி, தேன்பலி என பலவகைப்படும்"[16] என்பதை ப.போடித்துறை குறிப்பிடுகின்றார். பழந்தமிழர் கடவுளுக்கு உயிர்ப்பலி செலுத்தியதை,

"உயர்பலி பெறூஉம் உருகெழு தெய்வம்" (அகம்.166:7)

என்று புறநானூறும், வீரன் ஒருவன் தன் உயிரையே கடவுளுக்குப் பலியாகத் தருவேன் என்று கூறியதை,

"ஒல்லார் நாணப் பெரியவர்க் கண்ணிச்
சொல்லிய வகையின் ஒன்றோடு புணர்த்துத்
தொல்லுயிர் வழங்கிய அவிப்பலி யானும்"[17]

என்னும் தொல்காப்பிய நூற்பாவும் எடுத்துக்காட்டுகின்றன. இதன்வழி கடவுளுக்கு உயிர்ப்பலி வழங்குவது பண்டையோர் வழக்கம் என்பதையும் வீரன் ஒருவன் தன் உயிரையே பலியாகத் தருவேன் என்று கூறியுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.

வண்டுகள் மொய்க்கின்ற காட்டு மல்லிகையின் பூவினைச் சூடி பகைவரின் போர் முனைக்குச் சென்று அவர்தம் பசுக்கூட்டத்தைக் கவர்ந்து கொண்டு வந்தமைக்காக முதிர்ந்த கள்ளினை வீரர்கள் கடவுளுக்குப் பலியாகச் செலுத்தியுள்ளதை,

"கொய்குழை யதிரல் வைகுபுலர் அலரி
சுரியிரும் பித்தை சுரும்புபடச் சூடி
இகல்முனைத் தரீஇய எறுடைப் பெருநிறை
நனைமுதிர் நறவின் நாட்பலி கொடுக்கும்" *(அகம்.213:4-7)*

என்னும் தாயங்கண்ணனார் பாடல் தெரிவிக்கின்றது. எனவே மனதில் நினைத்த ஒன்றை தெய்வம் வெற்றியோடு முடித்து வைத்தால் பலி கொடுப்பது பண்டையோர் வழக்கம் என்பதையும், கள்ளைப் பலிப்பொருளாக கடவுளுக்குச் செலுத்தியுள்ள குறிப்பையும் இதன்வழி பெறமுடிகின்றது.

வேந்தரும் குறுநில மன்னரும் வேற்று நாட்டின் மீது போர்செய்து அரண்கள் பலவற்றைப் பெற்றனர். ஆனால் மனவலிமை பெறாதவராய் நடுங்கினர். அவ்வேளையில் கடிய முரசினை முழக்கம் செய்து பிண்டத்துடன் இரத்தம், கள் முதலியவற்றைக் கலந்து முரசுறை கடவுளுக்குப் பலியாகச் செலுத்தி மனவலிமை தருமாறு வேண்டியதை,

"பணைகெழு வேந்தரும் வெளிருமொன்றுமொழிந்து
கடலவுங் காட்டவு மரண்வலியார் நடுங்க
முரண்மிகு கடுங்குரல் விசும்படை பதிரக்
கடுஞ்சினக் கடாஅய் முழங்கு மந்திரத்
தருந்திறன் மரபிற் கடவுட் பேணியர்
உயர்ந்தோ னேந்திய வரும்பெறற் பிண்டம்
..
நெய்த்தோர் தூஉய நிறைமகி ழிரும்பலி" (பதிற்றுப்.30:30-37)

என்னும் பதிற்றுப்பத்து பாடல் எடுத்துக்காட்டுகிறது. இதன்வழி மனவலிமை வேண்டி பிண்டத்தோடு இரத்தம் கலந்த கள்ளை முரசுரை கடவுளுக்குப் பழந்தமிழர் பலியாகச் செலுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

(இ) நடுகல் வழிபாட்டில் கள்

நடுகல் வழிபாடு குறித்து அபிதான சிந்தாமணி, ***"இது வென்றியான் மேம்பாட்டுப் பெயரையும் அவர்கள் ஆங்காங்குப் புரிந்த போர்ச் செயல்களையும் ஒரு நெடுங்கள்ளில் எழுதி அதனை நாட்டி அதில் அவர்களின் உருச்செய்து மாலை, பீலி முதலிய புனைந்து வழிபடுதல் தமிழ்நாட்டுப் பழைய வழக்கமானது"***[18] என்று குறிப்பிடுகின்றது.

பண்டைய இலக்கண நூலான தொல்காப்பியம் இறந்த வீரனுக்கு நடுகல் நட்டு வழிபாடு செய்யும் முறையை,

> ***"காட்சி கால்கோள் நீர்படை நடுகல்***
> ***சீர்த்தகு மரபில் பெரும்படை, வாழ்தலென்று***
> ***இருமூன்று வகையிற் கல்லொடு புணரச்"***[19]

எனச் சுட்டி நிற்கிறது. இதன்வழி தொல்காப்பியர் காலம் முதற்கொண்டு நடுகல்லை வணங்கும் மரபு பழந்தமிழகத்தில் நிலவி வந்துள்ளதை அறியமுடிகிறது.

நடுகல் வழிபாட்டின் சிறப்புப் பற்றி மதுரை அறுவை வாணிகன் இளவேட்டனார் என்னும் சங்கப்புலவர் கூறுகையில், கள் வளம் மிக்க சிற்றூரில் வாழ்ந்த மக்கள் விடியற்காலையில் நடுகல்லிற்குப் பலியைத்தந்து தூயநீரினால் நீராட்டி மணப்பொருள்களை வைத்துப் படையலிட்டு நெய் விளக்கேற்றி வழிபட்டனர் என்று குறிப்பிடுகின்றார்.

> ***"இல்லடு கள்ளின் சில்குடிச் சீறூர்ப்***
> ***புடைநடு கல்லி னாட்பலி யூட்டி***
> ***நன்னீ ராட்டி நெய்ந்நறைக் கொளீஇய***
> ***மங்குன் மாப்புகை மறுகுடன் கமழும்"*** *(புறம்.329:1-4)*

என்னும் பாடல் இதனை தெளிவுபடுத்தியுள்ளது.

இறந்தவீரனின் பெயரையும், புகழையும் நடுகல்லில் பொறித்து மயில்தோகை சூட்டி வழிபட்டுள்ளமையை,

"நல்லமர்க் கடந்த நானுடை மறவர்
பெயரும் பீடும் எழுதி அதர்தொறும்
பீலி சூட்டிய பிறங்குநிலை நடுகல்" *(அகம்.67:8-10)*

என்று அகநானூறும், மயில் தோகையை நடுகல்லிற்குச் சூட்டி நாரால் வடிக்கப்பட்ட கள்ளைச் சிறுகலத்தில் இட்டுவைத்து வழிபாடு செய்தமையை,

"நடுகற் பீலி சூட்டி நாரரி
சிறுகலத் ...." *(புறம்.232:3-4)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடலடியும் சுட்டியுள்ளன. கள், மயில்தோகை, நெய், வாசனைப் பொருள்கள் முதலியவற்றை நடுகல்லிற்கு வைத்துப் படைத்து வணங்குவது பண்டையோர் மரபு என்பதை மேற்கண்ட பாடல்செய்திகளின் மூலம் காணமுடிகிறது.

(ஈ) இறப்புச் சடங்கில் கள்

"சடங்கு என்பது சாஸ்திரம் விதிப்பதால் அல்லது பிறப்பு, இறப்பு, திருமணம் போன்ற முக்கிய நிகழ்ச்சிகளில் பின்பற்றப்படும் மதம் சார்ந்த செயல்"[20] என க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி பொருள் தருகிறது. எனவே ஒவ்வொரு சமூகத்திலும் காலம்காலமாக தொடர்ந்து நிகழ்த்தப்பெற்று வரும் பழக்கவழக்கங்களே சடங்கு என்பது புலனாகிறது.

ஒரு சமூகத்தின் பண்பாட்டை அறிந்து கொள்வதற்கு அச்சமூகத்தாரால் நடத்தப்படும் சடங்குகள் முக்கியமான ஒன்றாகத் திகழ்கிறது. அங்ஙனம் இறந்தோர்க்குப் பிண்டத்தோடு கள்ளினை வைத்துச் சடங்கு நிகழ்த்தும் முறை பண்டைத் தமிழரின் பாரம்பரிய பண்பாடுகளுள் ஒன்றாகத் தெரியவருகிறது.

இறந்த மனிதர்களைச் சுடுகாட்டிற்கு எடுத்துச் சென்று பிணத்தை தற்ப்பைப் புல்லின் மீது கிடத்தி உப்பற்ற சோற்றையும், கள்ளையும், புலையன் படையலிட்டு உண்பான். பின்பு புலையன் ஏவலுக்கு ஏற்ப பிணத்தைச் சுடலைத்தீயில் இடுவான். இதனை,

"கள்ளி போகிய களரி மருங்கின்
வெள்ளி நிறுத்த பின்றைக் கள்ளொடு
புல்லகத் திட்ட சில்லவிழ் வல்சி
புலைய னேவப் புனமே லமர்ந்துண்" (புறம்.360:16-19)

என்னும் சங்க வருணர் நாகரையார் பாடல் இயம்புகின்றது. இதன்வழி இறந்தவருக்குப் பழந்தமிழர் பிண்டத்தோடு கள்ளைச் சேர்த்து சடங்கு செய்துள்ளதை அறியமுடிகிறது. இதன் தொடர்ச்சியாகவே இன்றும் சுடுகாட்டுச் சடங்கில் சாராயம் அல்லது பிராந்தி எனும் மதுவை வைத்துச் சடங்கு நிகழ்த்தும் முறை இருந்து வருவது குறிப்பிடத்தக்கதாய் அமைந்துள்ளது.

(உ) கையறு நிலையில் கள்

கையறுநிலை என்பதற்கு யாழ்ப்பான அகராதி, ***"ஒரு பிரபந்தம் அஃது கணவனோடு மனைவி கழிந் துளியவர் கட்பட்ட அழிவுப் பொருளெல்லாவற்றையும் பிறர்க் கறிவுறுத்தியிறந்து பாடதொழிந்த ஆயத்தாரும் பரிசில் பெறும் விறவியருந் தனிப்படருழ்ந்த செயலறு நிலையைக் கூறுவது"***[21] என்று விளக்கம் தருகிறது.

கையறுநிலைப் பாடலுக்குரிய விளக்கத்தினைத் தொல்காப்பியமும் புறப்பொருள் வெண்பா மாலையும் கீழ் இடம்பெற்றுள்ள நூற்பாவில் எடுத்துக்காட்டுகின்றன.

"கழிந்தோர் தேஎத்துக் கழிபடர் உறீஇ
ஒழிந்தோர் புலம்பிய கையறு நிலையும்"[22]

"செய்கழல் மன்னன் மாய்ந்தெனச் சேர்ந்தோர்

கையற யுரைத்துக் கைசோர்ந் தன்று"[23]

இதன்வழி கையறுநிலை என்பது மன்னன் ஒருவன் இறக்க அவனைச் சேர்ந்தோர் அந்த இறப்பைச் சொல்லி ஒழுக்கம் தளர்தல் கையறுநிலை என்பதை அறியமுடிகிறது.

அதியமானுக்கு நடுகல் எடுத்த பின் சான்றோர் சிலர் படையல் இட்டனர். அப்போது ஒரு சிறிய கலத்தில் கள்ளை ஊற்றிப் படைத்தனர். அக்காட்சியைக் கண்டு துயரம் கொண்ட ஔவையார் பகைவர்கள் தமது நாட்டை முழுவதும் கொடுத்தாலும் பெற்றுக் கொள்ளாத அதியமான் இந்தச் சிறுகலத்தில் வைத்துப் படைக்கப்படும் இக்கள்ளினைக் கொள்வானோ என்று கலங்கிப் பாடியதை,

"நடுகற் பீலி சூட்டி நாரரி
சிறுகலத் துகுப்பவுங் கொள்வன் கொல்லோ
கோடுயர் பிறங்குமலை கெழீஇய
நாடுடன் கொடுப்பவுங் கொள்ளா தோனே" *(புறம்.232:3-6)*

என்னும் புறநானூற்றுப் பாடல் சுட்டுகிறது. இதன்வழி பழந்தமிழர்கள் நடுகல்லிற்கு கள், மயில்தோகை முதலியவற்றை வைத்து வழிபாடு செய்துள்ளதை அறியமுடிகிறது.

தற்கால மதிப்பீட்டில் கள்

இருபதாம் நூற்றாண்டு முதல் மரபான பல சிந்தனைப் போக்குகள் குறிப்பாகப் பெண் விடுதலை, சாதிய விடுதலை, மனித சுதந்திரம் போன்ற சிந்தனை வளர்ச்சியால் பழைய சிந்தனைகள் மூழ்கத் தொடங்கின. அதுபோலவே மது வகைகளுள் ஒன்றான 'கள்' பற்றிப் பல சிந்தனைகள் புதிதாகத் தோற்றம் பெற்றன. கள்ளின் போதையைப் புகழ்ந்தும், தீயவை என்று கடிந்தும் பல கருத்துகள் தோன்றின. அதனைப் பற்றி இக்கால இலக்கியங்களைச் சான்றாதாரமாகக் கொண்டு ஆராய்ந்து வெளிப்படுத்துவதாக இப்பகுதி அமைகின்றது.

பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் கள்

பழந்தமிழ் இலக்கியங்களில் கள்ளின் சிறப்பு போற்றப்பட்டுள்ளது. ஔவையாருக்கும் அதியமானுக்கும் உள்ள நட்பைப் புறநானூறு,

"சிறியகட் பெறினே யெமக்கீயு மன்னே
பெரியகட் பெறினே
யாம்பாடத் தான்மகிழ்ந் துண்ணு மன்னே" *(புறம்.235:1-3)*

என்னும் பாடலடிகளில் வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இப்பாடல் வரிகளுக்கு உரையாசிரியர், ***"குறைவாகக் கள் கிடைக்குமானால் அதனை எங்களுக்கு தருவன்: அது கழிந்து, மிகுதியாகக் கள் கிடைக்கப் பெற்றால் அதனை யாம் உண்டுபாட எஞ்சிய மதுவைத் தான் விரும்பி உண்ணுவான்"***[24] என்று பதிவு செய்துள்ளார். இதன் மூலம் அக்காலத்தில் கள்ளுக்கு இருந்த சிறப்பை அறிந்து கொள்ளமுடிகின்றது.

'களி' என்னும் சொல் கள் உண்பவர்களின் மகிழ்ச்சியைக் குறிப்பதாக கீழ்கணக்கு நூல்களில் ஒன்றாகிய இன்னாநாற்பது சுட்டுகிறது. இதனை,

"கள்ளில்லா மூதூர் களிகட்கு நன்கின்னா"[25]

என்னும் பாடலடி வெளிப்படுத்தியுள்ளது. இப்பாடல்வரிக்கு உரையாசிரியர் ***"கள் இல்லாத பழமையான ஊரானது கள்ளுண்டு களிப்பார்க்கு மிகவுந் துன்பமாம்"***[26] என்று பொருள் கூறியுள்ளார் எனினும் இச்சிந்தனை பின்வந்த இலக்கியங்களிலும் திருக்குறளிலும் பெரிதும் கண்டிக்கப்பட்டுள்ளது. இதன் தொடர்ச்சியாகவே நவீன காலத்து இலக்கியத்திலும் உள்ளது எனலாம்.

பாரதியார்

பாரதியார் கள்ளினை இரண்டு விதமாகச் சித்திரிக்கின்றார். ஓர் இடத்தில் புகழ்ந்தும் மற்றொரு இடத்தில் இகழ்ந்தும் பேசியுள்ளார்.

பாரதியார் கள்ளை புகழும் இடங்கள்

பாரதியாரின் கண்ணன் பாட்டில் ‘கண்ணம்மா என் குழந்தை’ என்னும் பாட்டு குழந்தையைப் புகழ்வதாய் அமைந்துள்ளது. இதில் குழந்தை தரும் இன்பம் கள் தரும் இன்பத்தைப் போல் உள்ளதாகக் கூறுகிறார். இதனை,

“கன்னத்தில் முத்தமிட்டால் - உள்ளந்தான்
கள்வெறி கொள்ளு தடீ” [27]

என்னும் பாடல் வரிகள் எடுத்துக்காட்டுகின்றது.

பாரதியார் தனக்கு கவியாற்றலை வழங்கிய சரசுவதியைப் பாஞ்சாலி சபதத்தில் வணங்குகிறார். அதில்,

“கள்ளைக் கடலமுதை - நிகர்
கண்டதோர் பூந்தமிழ்க் கவிசொல வே
பிள்ளைப் பருவத் திலே - எனைப்
பேணவந் தாளருள் பூணவந் தாள்” [28]

என்று கூறியுள்ளார். இதன்வழி தமிழ்க் கவிதையை அளித்த கலைமகளை வாழ்த்தும் போது தமிழ் மொழியைக் கள்ளிற்கும் கடலமுதிற்கும் இணையானது என்று பதிவுசெய்துள்ளார்.

மேற்கண்ட கவிதை வரிகளில் ‘கள்’ உயர்ந்த பொருள் என்றே கூறுகிறார். குறிப்பாகக் குழந்தைக்கு முத்தம் வழங்கும்போது கள் வெறி ஏற்பட்டதாகவும், தமிழ் மொழியின் அருளைப் பெற்றவர் அம்மொழியின் தன்மையாக ‘கள்ளையும் கடலமுதையும்’ பெற்றதாகக் கூறுகிறார். இதிலிருந்து அவர் கூறுவது தனது தனிப்பட்ட மகிழ்ச்சி ‘கள்’ போன்றது என்கிறார். எனவே கள் ஒரு மனிதனைத் தன்னளவில் பிரித்து ஒருவித மகிழ்ச்சியைத் தந்து சிறிது நேரம் புற உலகில் இருந்து பிரித்துத் தனியாக இருக்க வைக்கிறது. இதனால் கள் அல்லது மது என்பது மனிதனைத் தன்னளவில் மகிழ்ச்சியான நிலையை அடைய வைக்கிறது என்பதை அறியமுடிகிறது.

பாரதியார் கள்ளைக் கடியும் இடம்

பாரதியார் கள்ளைப் புகழ்ந்து கூறியது போல் கடிந்தும் பேசியுள்ளார். இதனை,

"சிந்தையிற் கள்விரும்பிச் சிவசிவ வென்பது போல்
வந்தே மாதர மென்பார்:- கிளியே
மனத்திலதனைக் கொள்ளார்"[29]

என 'நடிப்பு சுதேசிகள்' என்ற பாடல் வரிகள் தெரிவிக்கின்றது. சிந்தனையில் கள்ளை விரும்பிப் பின் கடவுளையும் நாட்டையும் பற்றிச் சிந்தனை இல்லாப் போலியான மாந்தரைச் சுட்டிக்காட்டும் இப்பாடலில் கள் சிந்தையை மயக்கும் பொருளாகக் குறிப்பிட்டுள்ளதைத் தெளிவாக உணரமுடிகிறது.

பாரதிதாசன்

புரட்சிகரமான சிந்தனையால் தமிழ் மொழியின் ஆற்றலை நவீன காலத்தில் எடுத்தோதிய பாரதிதாசன் கள்ளினால் விளையும் தீமையைப் பற்றி 'ஒன்பது சுவை' என்னும் கவிதையில் எடுத்துக்காட்டியுள்ளார்.

பாரதிதாசன் ஒன்பது சுவை என்ன என்பதை எடுத்துக்காட்டும் கவிதையில் 'நகை' என்னும் சுவை உணர்வு தோன்றுவது எவ்வாறு என்பதைக் கீழ்வரும் கவிதையில் எடுத்துக்காட்டுகிறார்.

"நட்டு வீழ்ந்தான் நடை தடுமாறி
கள்ளுண் டான் அவ் வெள்ளத் திலே தன்
உள்ளம் கரைத்தான் உணர்வி ழந்தான்
உடைந்தது முன்பல் ஒழுகிற்று குருதி"[30]

இக்கவிதையில் கள் அருந்தி உணர்வு இழத்தலால் பாதிக்கப்பட்ட ஓர் ஆண்மகன் மற்றவர் பார்த்துச் சிரிக்கும் நிலைமைக்கு உள்ளாகிறான் என்பதனை மேற்கண்ட கவிதையின் மூலம் அறியமுடிகின்றது.

அரசியலில் கள் எதிர்ப்பு

அரசியல் தளத்தில் கள் எதிர்ப்பு குறித்துச் சுட்ட வேண்டும் என்றால் பெரியாரின் தீவிரக் கள் எதிர்ப்பைக் கூறலாம். இந்திய அரசியலில் சுதந்திரப் போராட்டக் காலத்தில் மதுவிலக்குப் போராட்டத்தை மகாத்மா காந்தியடிகள் தொடங்கிய போது ஈரோட்டைத் தேர்ந்தெடுத்தார். அதற்குக் காரணமாக இருந்தவர் பெரியார்.

"***ஈ.வெ.இராமசாமியின் மாளிகையில்தான் காங்கிரஸ் தலைவர்கள் ஒன்று கூடிக் கள்ளுக்கடைகளின் முன் மறியல் செய்வது என்பதைத் தீர்மானித்தனர். ஈ.வெ.ரா. மதுவிலக்குக் கொள்கையின்பால் காட்டி வந்த பேராதரவே காந்தியடிகளும் பிற தலைவர்களும் ஈரோட்டில் வந்து போராட்டம் நடத்த காரணமாக விளங்கியுள்ளது. தேசிய விடுதலைப் போராட்டத்தின் மிக முக்கிய போராட்டமாக இருந்த மதுவிலக்குப் போராட்டம் ஈரோட்டில் மையம் கொண்டதற்குக் காரணம் தந்தைப் பெரியார். இந்தப் போராட்டம் மிகத் தீவிரம் அடைந்தபோது தனது தோட்டத்திலிருந்த ஐந்நூற்றுக்கும் மேற்பட்ட தென்னை மரங்களை ஒரே நாளில் வெட்டி வீழ்த்தினார்***"[31] என்று கருணானந்தம் பதிவுசெய்துள்ளார். இதன்வழி அரசியல் தளத்திலும் கள்ளுக்கு எதிர்ப்பு இருந்துள்ளதை அறியமுடிகிறது.

புதுக் கவிதைகளில் கள்

நவீனக் கவிதையில் கள் என்னும் மது முரண்பட்டு வெளிப்பட்டுள்ளது. 'மீரா'வின் கவிதையில் ஓர் இளம் பெண்ணைக் காதல் செய்யும் இளைஞன் அப்பெண்ணின் மீதான மயக்கத்தால் அவளை வீரியமான மதுவைப் போன்றவள் என்று வர்ணிக்கின்றான். இதனை,

> "*ஒரு நிலவறையிலிருந்து*
> *பதப்படுத்தப்பட்டு வெளிவந்த*
> *வீறு மிக்க மதுவைப் போல்*
> *பதினாறு பதினேழு மார்கழிக்குப் பின்*"[32]

என்னும் பாடல் வரிகள் மெய்ப்பிக்கின்றது. பெண்ணின் மீதான மயக்கம் வீரியமான மதுவைப் போன்றது எனக் கூறப்பட்டுள்ளதை இப்பாடல் மூலம் அறியமுடிகின்றது.

'ஈரோடு தமிழன்பன்' தனது கவிதையில் மதுக்கடை வைத்து நடத்தக் கூடியவர்கள் மக்களிடம் சுரண்டித் தன்னை ஒரு புனிதராகவும், புதிய வள்ளலாகவும் காட்டிக் கொள்வதாகக் கூறுகிறார்,

"சாராயக் கடையும் வைத்திடலாம்
சன்மார்க்க சங்கமும் நடத்திடலாம் - இங்கே
ஆரும் கேட்கவே மாட்டார்கள் - ஏன்
அதுதான் பாரதப் பத்தினியாம்"[33]

இக்கவிதை அதிகாரத்தில் இருக்கும் மனிதர் எவ்வாறு இரட்டைவேடம் போடுகின்றார் என்பதைச் சித்திரிக்கிறது. அதோடு இந்நிலையைப் 'பாரத நிலை' என்றும், இது இந்தியர்க்குப் பொதுவான ஒன்று என்றும் பொதுமைப் படுத்துகிறார். இதில் சாராயம் மக்களுக்குத் தீங்குப் பயக்கிறது என்பதை மிகவும் அழுத்தமாகப் பதிவு செய்து உள்ளதை அறியமுடிகிறது.

'கள்' சங்க இலக்கிய நூல்களில் புகழ்ந்தும் நவீனக் காலத்துக் கவிதைகளில் கள் என்னும் சிந்தனை புகழ்ந்தும், எதிர்மறையாகவும் கூறப்பட்டுள்ளதை இதுவரை சில சான்றுகள் மூலம் அறியமுடிகிறது.

கள் ஒரு மனிதனுக்கு இன்பம் தரும்போது பாராட்டப்படுவதும் அதுவே தீமை செய்யும்போது கண்டிக்கப்பட்டுள்ளதையும் இதுவரை கிடைத்த செய்திகளின் மூலம் அறியமுடிந்தது. எனவே ஒன்றை ஆதரிப்பதும் மறுப்பதும் எந்த அடிப்படையில் என்றால் அது மனிதனுக்கும் சமூகத்திற்கும் ஆற்றும் பங்களிப்பில் இருந்துதான் அறியமுடியும். இதனையே நமது வரலாற்றிலும் இலக்கியங்களிலும் காணமுடிகிறது.

நிறைவாக

பழந்தமிழகத்திலிருந்த சிற்றூர்கள், நாடுகள், மலைகள், அரண்மனைகள் முதலியனவும், அரசர்கள், குறுநில மன்னர்கள், சிற்றூர் தலைவர்கள் முதலியோரும் கள் வளம் நிரம்பப் பெற்றவராகவும், கள் என்னும் பொருளைக் கொண்டு சிறப்பு செய்யப் பெற்றவராகவும் விளங்கியுள்ளனர். பழந்தமிழ்ப் புலவர்கள் தாம் இயற்றிய பாடல்களில் சங்ககாலத் தமிழகத்தின் நீர்வளம், நிலவளம், விளைச்சல்வளம், மூங்கில் வளம், மலைவளம், ஊரின்வளம் முதலியவற்றைப் பதிவு செய்துள்ளனர்.

கள் அருந்துவோர் சிந்திய கள்ளினை மீன், ஆமை முதலியன பருகி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளன. பண்டையோர் யானைகளுக்குக் கள் கொடுத்து அருந்துமாறு செய்துள்ளனர். தமிழ்ப்பண்பாட்டில் காலங்காலமாக நிகழ்ந்துவரும் கடவுள் வழிபாடு, சடங்கு முதலியவற்றில் கள் முக்கியப் பொருளாக பயன்படுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது. கள் அருந்துதல் சங்கப்பாடல்களில் புகழ்ந்து பேசப்பட்டுள்ளது. நவீனக் கவிதையில் கள் புகழ்ந்தும், கடிந்தும் பேசப்பட்டுள்ளது என்பன போன்ற செய்திகளை இவ்வியல் வெளிப்படுத்தியுள்ளது.

அறிய வருவன

- சங்க கால அரசர்கள், குறுநில மன்னர்கள், சிற்றூர் தலைவர்கள், தனிமனிதன் போன்றோரும் பழந்தமிழகத்திலிருந்த ஊர், நாடு, மலை, ஆறு, அரண்மனை முதலியனவும் கள்ளை நிரம்ப பெற்றுள்ளதையும், கள் என்னும் பொருளைக் கொண்டு சிறப்பு செய்யப்பட்டுள்ளதையும் அறியமுடிகிறது.
- புதிய கள் இனிய மணத்தை தரக்கூடியது. கள் மணம் காற்றில் பரவக் கூடியது. கள் புளிப்படைவதால் சீறிப் பொங்கி வழியும். கள்ளை சேமித்து வைப்பதற்குக் களிமண்ணால் செய்யப் பெற்ற சாடிகளைப் பழந்தமிழர் பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பன போன்ற செய்திகளை அறியமுடிகிறது.

- கள் அருந்திய கலன்களை பழந்தமிழர் நீர் கொண்டு கழுவி சுத்தம் செய்து வைத்துள்ளனர். இக்குறிப்பின்வழி உணவைப் பாதுகாப்பாக உண்ண வேண்டும் என்ற சிந்தனை பழந்தமிழர் மக்களிடம் நிலவியுள்ளது என்பதை அறியமுடிகின்றது.

- உழவர்கள் தமக்குத் தேவையான கள்ளைத் தாமே தமது இல்லத்தில் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். மீன் இறைச்சி, ஆமை இறைச்சி முதலிய இறைச்சி உணவுகளை கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக உழவர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

- மலைசார்ந்த சிற்றூர்களில் வாழ்ந்த மக்கள் கள்ளைப் பருகி மயங்கினாலும் அவர்கள் மிக்க 'சினம்' கொள்வர் என்ற குறிப்பின் மூலம் கள் அருந்துவோருக்குச் 'சினம்' பெருகும் எனத் தெரியவருகிறது.

- கள்ளுக்கு விலையாகக் குறவர்கள் யானைத் தந்தத்தை வழங்கியுள்ளனர் என்ற செய்தியின் மூலம் பழந்தமிழகத்தில் யானைகள் பெருகிக் காணப்பட்டுள்ளது என்ற செய்தியை அறியமுடிகிறது.

- சங்க கால மக்கள் சந்தன விறகால் தீ மூட்டி ஊன் உணவை சமைத்து உண்டனர் என்பதன் வாயிலாக நெருப்பின் பயனை அவர்கள் அறிந்திருந்தனர் என்ற செய்தியைப் பெறமுடிகிறது.

- சங்க இலக்கிய நூல்களில் ஒன்றாகிய பரிபாடலில் வையையின் வரவு கள்ளுண்டு களித்தாடும் வண்டினைப் போல் அமைந்துள்ளது என்று புலவர்களால் சிறப்பித்துப் பேசப்பட்டுள்ளது.

- சங்க இலக்கியம் கூறும் கள்ளுக்கு வழங்கும் பதினாறு பெயர்களில் 'நறவும்' ஒன்று. இந்நறவு என்னும் பெயரில் பழங்காலத்தில் துறைமுகப்பட்டினம் ஒன்று சிறப்பு பெற்று விளங்கியுள்ளது.

- பழந்தமிழர்களிடம் பல தெய்வங்களை வணங்கும் மரபு சங்ககாலம் முதற்கொண்டே இருந்து வந்துள்ளமையை அறியமுடிகிறது.

குறிப்புகள்

1. பழந்தமிழ் நூல்களில் கள் உண்ணலும் எதிர்ப்பும்,தி.மு.கந்தசாமி, ப.58
2. புறநானூறு, மூலமும் உரையும், சு.துரைசாமிப்பிள்ளை, ப.200
3. அகநானூறு, மூலமும் உரையும், ந.மு.வேங்கடசாமி நாட்டார், ப.289
4. ஆய்வுக்கோவை, தொகுதி-2, இரா.மோகன், (பதி.), ப.893
5. புறநானூறு, மூலமும் உரையும், சு.துரைசாமிப்பிள்ளை, ப.420
6. கோவூர்கிழார் ஓர் ஆய்வு, அ.குபேந்திரன், ப.7
7. பழங்காலத் தமிழர் வாணிகம், மயிலை சீனிவாச வேங்கடசாமி, ப.105
8. மேலது, ப.v
9. அறிவியல் கண்ணோட்டத்தில் சங்க இலக்கிய விலங்குகள் தொகுதி-2, இரா.வசந்தகுமார், ப.90
10. தமிழ்ப் பண்பாடு, த.அருள் பத்மராசன், ப.2
11. மேலது, ப.v
12. இலக்கியத்தில் வாழ்வியல் சிந்தனைகள், ஆய்வக்கோவை, தொகுதி-2, உலகநாயகிபழனி, (பதி.), ப.88
13. மேலது, ப.88
14. தொல்காப்பியம் - பொருளதிகாரம், இளம்பூரணர், நூ.113.3
15. ஆய்வுக்கோவை, தொகுதி-1,இரா.மோகன், (பதி.), ப.220
16. புறநானூறு ஆய்வுக்கோவை, தொகுதி-1, இரா.ஜெகதீசன், (பதி.), ப.317
17. தொல்காப்பியம் தெளிவுரை, ச.வே.சுப்பிரமணியன், நூ.75.10-12
18. அபிதான சிந்தாமணி, ஆ.சிங்கார வேலு முதலியார், ப.922
19. தொல்காப்பியம் தெளிவுரை, ச.வே.சுப்பிரமணியன், நூ.63.19-21
20. க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி, இ.அண்ணாமலை, ப.276
21. யாழ்ப்பான அகராதி, தொகுதி-2, சந்திர சேகரப் பண்டிதர், ப.329
22. தொல்காப்பியம் - புறத்திணையியல், இளம்பூரனர், நூ.77.26-27
23. புறப்பொருள் வெண்பாமாலை - வெட்சிப்படலம் போ.வே.சோமசுந்தரனார், கொளு,28

24. புறநானூறு, மூலமும் உரையும், கு.வே.பாலசுப்பிரமணியன், பக்.551-552
25. இன்னா நாற்பது, மூலமும் உரையும்,வா.மகாதேவ முதலியார், ப.10
26. மேலது, ப.17
27. பாரதியார் கவிதைகள், அன்னை புத்தக நிலையம், ப.331
28. மேலது, ப.353
29. மேலது, ப.78
30. பாரதிதாசன் கவிதைகள், ஸ்ரீ இந்து பப்ளிகேஷன்ஸ், ப.134
31. தந்தை பெரியார் வாழ்க்கை வரலாறு, கவிஞர் கருணானந்தம், பக்.59-60
32. கவிஞர் மீராவின் படைப்பும் ஆளுமையும், அன்னம், ப.152
33. திறனாய்வு நோக்கில் ஈரோடு தமிழன்பன், நா.சுப்பிரமணியன், ப.122

தொகுப்புரை

தொகுப்புரை

‘சங்கச் சமூகத்தில் கள்’ என்னும் தலைப்பில் அமைந்த இவ்வாய்வு நான்கு இயல்களாகப் பகுத்து ஆராயப்பட்டுள்ளது.

‘கள்பெயர் விளக்கமும் தயாரிப்பு முறையும்’ என்ற முதலாவது இயலில் கள்ளினைக் குறிக்கும் பெயர்ச் சொற்களாக அரியல், தசும்பு, தேறல், தேன் தோப்பி, நறவு, நனை, நறா, மட்டு, மட்டம், பிழி, மகிழ், மது, வேரி, நறவம், பதம் முதலான பதினாறு சொற்கள் சங்க இலக்கியத்தில் இடம்பெற்றுள்ளது என்பதும் மேலும் ஊர், மலை, அரண்மனை, தனிமனிதன், அரசன் போன்றோரைக் ‘கள்’ என்னும் பெயரைச் சுட்டியே பண்டைய புலவர்கள் குறிப்பிட்டுள்ளனர் என்பதும் விளக்கப்பட்டுள்ளது.

கள் தயாரிக்கும் முறையை அடிப்படையாகக் கொண்டு தனிக்கள், நெல்லின் அரியல்கள், நுங்கின்கள், இளங்கள், நாட்கள், முதுகள், அருங்கள், இன்கடுங்கள், கடுங்கள், வெங்கள், கலங்கள், தேறல் என கள் வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. இவைதவிர சாராயம், தேங்காந்தாரம் முதலியவையும் கள்ளின் வகைகளாக விளங்கியுள்ளன. எனவே கள்ளின் வகைகள் அதனோடு கலக்கப்படும் பொருள்களை மையமிட்டு அமைகிறது என்பது புலனாகின்றது.

சங்ககால மக்கள் பனைமரத்துக் கள்ளைப் பருகியுள்ளனர். ஆனால் பனைமரத்திலிருந்து எவ்வாறு கள் இறக்கப்பட்டது என்ற குறிப்பை சங்கப் பாடல்களின் வழி அறிய இயலவில்லை. இவைதவிர உணவுக்காக பயிர் செய்த நெல் தினையரிசி முதலானவற்றிலிருந்தும் கள்ளைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர்.

காடுகளில் இயற்கையாகக் கிடைக்கும் தேனைப் பயன்படுத்தி நறவு, பிழி முதலான கள் வகைகளைப் பழந்தமிழர் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். இக்கட் தெளிவைப் போருக்குச் செல்லும் வீரர்கள் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர்.

பலாப்பழத்தின் சுளையைப் பிழிந்து தேனுடன் கலந்து ‘தேறல்’ என்னும் கள் தெளிவையும், மாம்பழம்,பலாப்பழம் முதலியவற்றின் சாற்றோடு தேனைக் கலந்து ‘தோப்பி’ என்னும் கள்தெளிவையும் தயாரித்துள்ளனர். இக்கள் பாம்பின் நஞ்சுக்கு ஒப்புமையாகப் புலவர்களால் சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளது.

வாழைப்பழம், பலாப்பழம் முதலியவற்றைச் சாறுபிழிந்து முற்றிய தேனுடன் கலந்து மூங்கிற்குழாயில் வார்த்து நிலத்தின் கீழ் புதைத்து வைத்துத் தேறல் என்னும் கள்தெளிவை வடித்துள்ளனர். இதன் போதைத்தன்மை தேளின் நஞ்சுக்கு ஒப்பானதாகப் பேசப்பட்டுள்ளது.

தாவரங்களின் இனப்பெருக்க உறுப்பாக விளங்கும் பூவைத் தேனுடன் கலந்து சாடியில் பெய்து பலநாள் புளிக்க வைத்து நறவு என்னும் கள் தெளிவை பழந்தமிழர் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். இக்கள் தெளிவு போதை குறைவானது. இதனைப் பண்டைய அரசர்கள் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர். இக்கள் பழந்தமிழகத்தில் நடைபெற்ற திருமணத்தின்போது விருந்துப் பொருளாக இடம் பெற்றுள்ளது.

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் இளநெல்,ஐவனநெல், சாலிநெல், சுவல்விலை நெல், வத்தம், வெண்ணெல், செந்நெல் முதலிய நெல்வகைகள் இருந்துள்ளன. நெல்லை இடித்துப் பானையில் உலைவார்த்து அடுப்பில் ஏற்றிச் சமைத்து விரலால் அலைத்துப் பிழிந்து நறவு, தோப்பி முதலிய கள்வகைகளை பழந்தமிழர் வடித்துள்ளனர். இன்றும் கடற்கரைப் பட்டினங்களில் ‘சுண்டக்கஞ்சி’ என்ற மதுபானம் நெல்லரிசியலிருந்து காய்ச்சி வடிக்கப்படுவது குறிப்பிடத்தக்கதாய் அமைந்துள்ளது.

பண்டையோர் கூலவகை உணவு தானியங்களில் ஒன்றான தினையை இடித்து மாவாக்கி உணவாகவும், சமைத்துக் கள்ளாகவும் காய்ச்சி

வடித்துள்ளனர். இக்கள் ‘தினைக்கள்’ என்று பெயரிட்டு வழங்கப்பட்டுள்ளது. இதனை மறவர்கள் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர்.

பரதவ மகளிர் பேரலைகள் அடித்துக் கொண்டு வந்து கரை ஒதுக்கிய சந்தன மரத்தை எடுத்துச் சென்று தீ மூட்டிச்சமைத்து ‘தேறல்’ என்னும் கள்தெளிவைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர்.

தற்கால மதுக்கடைகளில் போதை குறைவானதாக விற்கப்படும் மதுபானங்களைப் போல் சங்ககால மக்கள் காமபானம், அமிர்தபானம், தேங்காந்தாரம் முதலிய மதுவகைகளைக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். இவற்றுள் காமபானத்தைப் பெண்கள் ஆடவரோடு கூடி இன்புறும் வேளையில் பருகியுள்ளனர். அமிர்தபானம் என்பது கள்ளை விட மகிழ்ச்சியை தரக்கூடியதாகவும் விளங்கியுள்ளது.

பண்டைய மகளிர் தம்முடன் கூடி இன்புற்ற ஆடவனுக்குச் சமையல் கலை வல்லுனர்களைக் கொண்டு இல்லத்தில் நேர்த்தியாக சமைக்கப்பெற்ற அமிர்தம் போன்ற காமபானத்தையும் அமிழ்தத்தை ஒத்த உணவினையும் வழங்கி விருந்து படைத்துள்ளனர் இதன் வழி கள்ளை நேர்த்தியான முறையில் காய்ச்சி வடிக்கும் தொழிலாளர் பலர் பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

‘தேங்காந்தாரம்’ என்னும் மதுவின்சுவை காடுகளில் இயற்கையாக விளைந்து கிடக்கும் காரைப்பழத்தின் சுவைக்கு ஒப்பானதாகப் பேசப்பட்டுள்ளது.

பழந்தமிழகத்தில் காய்ச்சப்பட்ட கள் உள்நாட்டிலேயே விற்பனை செய்யப்பட்டுள்ளது. வெளி நாடுகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்யப்பட்டதற்கான குறிப்புகள் ஏதும் சங்கப்பாடல்களின் வழி அறிய முடியவில்லை. ஆனால் வெளிநாடுகளிலிருந்து வாணிபம் செய்யவந்த ‘யவனர்’‘தேறல்’ என்னும் மதுபானத்தைக் கொண்டு வந்து தமிழகத்தில் விற்பனை செய்துள்ளனர்.

இம்மதுவை பண்டைய அரசர்கள் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர். இதன்வழி பண்டைய அரசர்கள் வெளிநாட்டு மதுவின் மீது மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவராக விளங்கியுள்ளதை அறிய முடிகிறது.

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் இடங்கள்தோறும் கள் காய்ச்சும் தொழில் சிறப்பாக நடைபெற்று வந்துள்ளது. ஓர் ஊர் முழுவதும் உள்ள இல்லங்கள், பட்டினம், முதலிய இடங்களில் கள் காய்ச்சி வடிக்கப்பட்டுள்ளது, கள் காய்ச்சும் தொழிலில் பெண்கள் முன்னிருந்து செயல்பட்டுள்ளனர்.

பண்டைச் சமூக மக்கள் வீடுகளில் காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட கள்ளை நடுகல்லிற்கு வைத்து வழிபாடு செய்துள்ளனர். இதன் வழி வீடுகளில் கள் சமைப்பது தவறு என்று பழந்தமிழ்ச் சமுதாய மக்கள் எண்ணவில்லை என்பது புலனாகின்றது.

கள்ளைத் தயாரிப்பதற்கும், சேமித்து வைப்பதற்கும் புளிப்படையச் செய்வதற்கும் மண்சாடி, மூங்கிற் குழாய் போன்றவற்றை பழந்தமிழர் கலனாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

கள்ளின் நிறம் கள் தயாரிப்பில் சேர்க்கப்படும் பொருள்களை மையமிட்டு அமைகிறது. தேனால் சமைத்த கள் மாணிக்கம் போன்ற நிறமுடையதாகவும், மதுக்குடத்தில் இனிதாக விளைந்து முதிர்ந்த கள் நீலமணியின் நிறத்தைப் போன்றும் விளங்கியுள்ளது. எனவே கள்ளின் நிறம் நீலம் மற்றும் சிவப்பு என்பது புலனாகின்றது.

கள்ளின் தன்மை அறிவை மயக்கும் குணமுடையதாக விளங்கியுள்ளது. கள்ளைப் பலநாள் புளிக்க வைப்பதன் மூலம் அதன் போதைத்தன்மை மிகுந்து காணப்படும் என்பதை அறியமுடிகிறது.

'கள் அருந்திய சூழல்கள்' என்னும் இரண்டாவது இயலில் கள் அருந்தும் வழக்கம் பண்டைத்தமிழகத்தில் மிகவும் பரவலாகக்

காணப்பட்டுள்ளது. மன்னர், வீரர், பாணர், புலவர், கூத்தர், பொருநர், விறலியர்,மகளிர் முதலிய அனைவரும் கள் அருந்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

பண்டைய அரசர்களுக்குத் தனியாகக் கள் காய்ச்சி வடிக்கப்பட்டுள்ளது. வெளிநாட்டு மதுவின் மீது நாட்டம் உடையவராகவும் பண்டைய அரசர்கள் விளங்கியுள்ளனர். சிறிய அளவிலான கள்ளினைப் பருகியிருந்த காலத்தில் பெரிய அளவிலான பரிசுப் பொருள்களை இரவலர்களுக்குவழங்கியுள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

சங்ககால அரசர்கள் இரவலர்கள் தம்மை விட்டு நீங்காமல் இருக்கவேண்டும் என்பதற்காகப் போதை மிகுந்த ‘அரியல்’ என்னும் கள்ளை அவர்களுக்கு வழங்கி அவர்களை உடன் இருந்து சிறப்புச் செய்யவேண்டும், என்பதற்காக போதைக் குறைவாக காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட ‘நறவு’ என்னும் கள் தெளிவை அருந்தி இரவலர்களுடன் மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர். இதன் வழி பண்டைய அரசர்கள் இரவலர்களின் மீது வைத்திருந்த அன்பு இன்னதென அறிந்து கொள்ளமுடிகிறது.

பண்டைநாளில் உடல்வலிமை மிகுந்த ஆடவரையே பண்டைய அரசர்கள் தம்முடைய போர்ப்படைக்குத் தேர்வு செய்துள்ளனர். போர் வெற்றியைக் கொண்டாடும் போதும், போர்வீரரைச் சிறப்புச் செய்யும் வேளையிலும் அரசர்கள் தமக்கு ஏவல் செய்யும் பணியாளரை அழைத்துச் சிறந்த வீரனுக்குக் கள்ளை வார்த்துத் தருமாறு பணித்துள்ளனர். இதன் வழி பண்டைய அரசர்கள் வீரரைப் போருக்கு ஊக்கப்படுத்திய முறைமையினை அறிய முடிகிறது.

மன்னன் போரில் வெற்றி வாகை சூடியபோது அவ்விடத்திலேயே கள்ளுடன் கறியையும் வழங்கித் தம்முடைய படைவீரரைச் சிறப்பு செய்துள்ளான். வீரர்களுக்கு பகைவன் நாட்டில் சிறப்புச் செய்யப்

பட்டிருப்பதால் போருக்குச் செல்லும் வேளையில் வீரர்கள் கள்ளையும் உடன் எடுத்துச் சென்றுள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

அரசன் வீரருக்குச் சிறப்பு செய்யும் வேளையில் புலவர்கள் சிறந்த வீரனைச்சுட்டி அவ்வீரனின் முன்னோர்கள் அரசனின் முன்னோருக்குச் செய்த வீர, தீரச் செயல்களை எடுத்துக் கூறி முதலில் இவ்வீரனுக்கு கள்ளை வழங்குக என அரசனிடம் முறையிட்டுள்ளனர். இதன்வழி புலவர்கள் வீரர்களின் மீது வைத்திருந்த அன்பு இன்னதென அறியமுடிகிறது.

பழந்தமிழ் அரசர்கள் தம் இல்லம் நாடிவந்த இரவலர்களை முகமலர்ச்சியோடு வரவேற்று அவர்கள் அணிந்து வந்த பழைய ஆடையை நீக்கிவிட்டு இழைபோன வழியறிய முடியாத நுட்பமாகச் செய்யப் பெற்ற ஆடையை வழங்கித் தம்முடைய ஏவல் மகளிரை அழைத்துப் பொன்னால் செய்யப் பெற்ற கலத்தில் கள்ளினை வார்த்துத் தருமாறு பணித்துள்ளனர்.

சங்ககால அரசர்கள் போரின்போது கிடைத்த செல்வங்களைத் தம்முடைய படைவீரர்களுக்கும் நாட்டுமக்களுக்கும் பங்கிட்டு வழங்கும் வேளையில் கள்ளைக் குடம்குடமாகப் பரிசாக வழங்கியுள்ளனர். இதன் வழி பண்டைய அரசர்களின் அரண்மனையில் கள் சேமித்து வைக்கப்பட்டிருந்தது என்பதை அறிய முடிகிறது.

பண்டைச் சமூகத்தில் அரசனைப் பாதுகாப்பது வீரரின் கடமையாக இருந்துள்ளது. போர்புரிகையில் உடல்வலிமையை விட மனவலிமை மிகுதியாக வேண்டும் என்பதற்காகவே வீரர்கள் போருக்குச் செல்லும் வேளையில் கள் அருந்தியுள்ளனர். இதன் வழி கள்ளைப்பருகிய வீரர்களின் மனதில் பகைவர்களை அழிக்க வேண்டும் என்ற எண்ணமே முதன்மையாக இருந்துள்ளது என்பதைப் பெற முடிகிறது.

வீரர்கள் பகைவரின் யானையைப் போரிலே கொன்றமையினால் கிடைத்த யானையின் வெண்கோட்டை கள்ளுக்கடையில் கொடுத்து அதற்கு ஈடாகக் கள்வாங்கிப் பருகி ஆரவாரமாக இருந்துள்ளனர்.

பண்டைக்காலத்தில் போருக்குச் செல்லும் வீரர்களை அவர்தம் மகளிர் மாலை சூட்டி வழிபட்டு நடுக்கத்தைப் போக்கும் குளிரைப்போக்க நாரால் வடிகட்டிச் சுத்தம் செய்யப் பெற்ற கள்ளை வழங்கி வழியனுப்பியுள்ளனர். இச்செய்தியின் வழி பண்டைகாலத்தில் மகளிரின் பங்கு இன்னதென்பதை அறியமுடிகிறது.

நாள் முழுவதும் இடைவிடாமல் உழைக்கும் உழவர்கள், உப்பை வண்டிகளில் ஏற்றிச் சென்று விற்றுவரும் உமணர்கள்,அலைவீசும் கடற்மேற் படகிற் சென்று மீன் பிடித்து வரும் பரதவர்கள், காடுகளிலும் மலைகளிலும் வாழ்ந்த மறவர்கள், குறவர்கள், வேட்டுவர்கள், வடுகர்கள் அரண்மனைகளில் ஏவல் சொல் கேட்டு நடக்கும் மிலேச்சர்கள் முதலிய அனைவரும் கள்ளைப் பருகித் தம்முடைய கவலையைப் போக்கியுள்ளனர். இதன் வழி உழைப்பாளர்களுக்கு கள் சிறந்த மருந்தாகப் பயன்பட்டுள்ளது என்பதை அறிய முடிகிறது.

சங்க மகளிர் இல்லத்தில் முடங்கிக்கிடக்காது ஆடவருடன் இணைந்து கள்பருகி மான்தோலால் செய்யப்பெற்ற சிறுபறையை முழக்கி குரவை கூத்து நிகழ்த்தி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர். இக்குறிப்பின் வழி பண்டைச் சமூகத்தில் பெண்கள் கள் அருந்துவது தவறு என்று எண்ணப்படவில்லை என்பது புலனாகிறது.

சங்கச் சமூகத்தில் ஆடவர்களும் தங்களைப் போன்று கற்புக்கோட்பாட்டில் சிறந்திருக்க வேண்டும் என்று பெண்கள் கருதியுள்ளனர். தவறு செய்யும் ஆடவரின் மனைவிகள் நீர்த்துறையில் நீர்மொள்ள வந்த வேளையில் கள் அருந்தி தம்முடைய கணவனின் பண்பற்ற ஒழுக்கத்தைப் பேசி குரவைக் கூத்து நிகழ்த்தியுள்ளனர். இதன் வழி சங்க மகளிர் தம்முடைய கணவனின் பண்பற்ற ஒழுக்கத்தை கண்டித்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

சங்க நூல்களில் ஒன்றான பரிபாடலில் வையையாறு சிறப்பிக்கப்பட்டுள்ளது. வையையில் ஓடிவரும் புதுப்புனலில் நீராடச் சென்ற மகளிர் நீராட்டுக்குரிய பொருள்களோடு கள்ளையும் உடன் எடுத்துச் சென்றுள்ளனர். வையையில் நீராடிய மகளிர் வெப்பம் மிகுந்த தேறல் என்னும் கள்தெளிவை வெள்ளிக்கிண்ணத்தில் வார்த்துப் பருகியுள்ளனர். இச்செய்தியின் மூலம் நீராடிய களைப்பைப் போக்க மகளிர் கள் பருகியுள்ளனர் என்பதை அறிய முடிகிறது.

பழந்தமிழகத்தில் வாழ்ந்த பரத்தையர் ஆடவரோடு ஊடல் கொண்டுள்ளனர். ஊடல் தீர்ந்த வேளையில் ஆடவருடன் நீராடி மகிழ்ந்துள்ளனர். இதன்வழி பண்டைத் தமிழகத்தில் நிலவிய பரத்தமைத் தொழில் குறித்து அறியமுடிகிறது.

கள் அருந்தியோர் களிப்பு மிகுந்து உறங்காமல் இருந்துள்ளனர். கள் பருகியோர் உணர்வு இழந்த போதிலும் அதனையே மேலும் மேலும் பருகவேண்டும் என்ற உணர்வு அவர்கள் மனதில் தோன்றியுள்ளது. கள் அருந்துவோருக்கு, கள் இல்லாதக் காலத்தில் தோன்றும் வேட்கை காமத்திற்கு ஒப்பாகப் பேசப்பட்டுள்ளது. கள் உண்டவர் தாம் கள் அருந்தியது பிறருக்குத் தெரிந்தால் பழிதூற்றுவார் என்று அஞ்சி மறைத்துள்ளனர். இச் செய்திகளின் மூலம் கள் அருந்துவோருக்குத் தோன்றும் மாறுபாடுகளையும்கள் அருந்துவோரைச் சங்ககால மக்கள் வெறுத்துள்ளனர் என்பதும் தெரியவருகிறது.

பண்டைய ஆடவர்கள் கள் பருகிய வேளையில் தம்முடைய பகைவரைத் தேடிச் சென்று பழிவாங்கியுள்ளனர். ஆடவருக்கு கள் பருகிய வேளையில் ஒரு வித வீர உணர்வும் போதை குறைந்த வேளையில் ஒருவித பயம்கலந்த உணர்வும் ஏற்பட்டுள்ளது. கடிய வேகங்கொண்ட கள்ளைப்பருகிய ஒரு குறவன் தம் காவல் தொழிலைக் கைவிட்டு உறங்கியுள்ளான். மேற்கூறப்பட்ட செய்திகள் யாவும் கள் பருகியதனால் ஆடவருக்குத் தோன்றிய இன்னல்கள் என்பதை அறிய முடிகிறது.

களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகிய ஒரு பெண்ணின் முகம் தாமரை மலர் போன்று பொலிவுடனும், கருமையாக இருந்த ஒரு பெண்ணின் கண் நறவம் பூவை ஒத்த வெண்மை நிறமாகவும் மாறி கண்டார்க்கு மகிழ்ச்சியைத் தரும் வகையில் விளங்கியுள்ளது.

களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப் பருகிய ஒரு ஆடல் மகளின் நடனம் துடியின் தாளத்திற்குப் பொருந்தா வண்ணம் தடைப்பட்டுள்ளது. மேலும் அப்பெண் தம் இடையில் உடுத்தியிருந்த ஆடை நெகிழ்ந்து வீழ்வதையும் அவளால் உணரமுடியவில்லை. இவையாவும் கள் பருகியதனால் பெண்களுக்கு ஏற்பட்ட இன்னல்கள் என்பதைக் காட்டுகின்றன.

சங்கப் பெண்டிர் தம் கணவனோடு கூடும் வேளையில் கள் உண்பதை தவிர்த்து இனிய காம பாணத்தைப் பருகி அறிவு மயங்கி இருந்துள்ளனர். பரத்தையர் களிப்பு மிகுந்த கள்ளைப்பருகி அறிவு மயங்கி தம் இல்லம் நாடிவந்த தலைவனைக் கடிந்து பேசி திருப்பி அனுப்பியுள்ளனர். எனவே பெண்கள் கள் அருந்திய வேளையில் அறிவு மயங்கி இருந்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் இரவிலும் பகலிலும் வாணிபம் நடைபெற்றுள்ளது. இரவில் இயங்கும் கடையை “நாளங்காடி” என்றும் பகலில் இயங்கும் கடையை“அல்லங்காடி” என்றும் மக்கள் பெயரிட்டு வழங்கியுள்ளனர். வணிகர்கள் மக்களுக்குத் தேவையான பொருள்களை ஒரே இடத்தில் கிடைக்குமாறு வழிவகை செய்து வைத்திருந்துள்ளனர். இதன்வழி மக்களுக்குத் தேவையான பொருள்கள் அனைத்தும் ஒரே இடத்தில் வாங்கிக் கொள்ள வாய்ப்பாக சங்ககால வாணிபம் நடைபெற்றுள்ளது.

சங்ககாலத்தில் வீடுகளில் காய்ச்சி வடிக்கப்பட்ட கள்ளை பெண்கள் விரலால் அலைத்துப் பிழிந்து பனைமரத்தின் பன்னாடையால் வடிகட்டி விற்பனைக்குக் கொண்டு சென்றுள்ளனர். கள் விற்கும் மகளிரை

‘அரியலாட்டியர்’ என்றும்,‘கள்ளாடு மகளிர்’என்றும் சங்கப்பாடல்கள் சுட்டியுள்ளன. இதன்வழி பெண்கள் கள் காய்ச்சும் தொழிலில் ஈடுபட்டு மிகுந்த வருமானத்தை ஈட்டியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

சங்ககால மக்கள் கள்ளை வண்டியில் எடுத்துச் சென்று விற்பனை செய்துள்ளனர். கள் விற்போர் அதன் விலையைக் கூறி நேர்மையுடன் விற்பனை செய்துள்ளனர். கள்விற்கும் கடைகளை மக்கள் அறிந்து கொள்வதற்கு வாய்ப்பாகப் பண்டைய வணிகர்கள் கொடிகளை விளம்பரக் கருவியாகப் பயன்படுத்தியுள்ளனர். விற்பனைக்குக் கொண்டு செல்லும் பொருள்களுக்கு வணிகர்கள் வரி செலுத்தியுள்ளனர். எனவே கள் தொழில் மூலம் பண்டைய அரசருக்குப் போதிய வருவாய் கிடைத்திருக்கும் என்பது இதன் மூலம் பெறப்படுகிறது.

பழந்தமிழகத்தில் நடைபெற்ற கள் வாணிபம் பெரும்பாலும் பண்டமாற்று அடிப்படையிலேயே நடைபெற்றுள்ளது. பண்டமாற்று என்பது ஒரு பொருளைக் கொடுத்து அதற்கு ஈடாகத் தமக்குத் தேவையான வேறோரு பொருளைப் பெற்றுக் கொள்வதாகும். ஐவகை நிலங்களில் கிடைத்த நெல், கொள், வரகு, கரும்பு, அவல், தேன், கிழங்கு, முத்துச்சிப்பிகள், யானையின் வெண்கோடு, ஆநிரை, யானைக்கன்று, ஆமான் இறைச்சி முதலியவை கள்ளுக்கு ஈடாக வழங்கப்பட்டுள்ளன. இவற்றுள் யானையின் வெண்கோடும், ஆநிரையும் பண்டைக்கால மக்களின் வாழ்வில் சிறந்த செல்வமாக மதிக்கப்பட்டுள்ளது குறிப்பிடத்தக்கது.

பழந்தமிழர்கள் கள்ளினைப் பருகுவதற்கும் முகந்து எடுப்பதற்கும் கள் குடங்களைப் பாதுகாப்பாக வைப்பதற்கும் பல்வேறு கலன்களை பயன்படுத்தியுள்ளனர். சங்ககால மக்கள் கீழ்வரும் ஒன்பது வகையான கலன்களில் கள்ளினை வார்த்துப் பருகியுள்ளனர்.

1. ஆம்பல் இலை
2. மடர்

3. மண்டை
4. வெள்ளிக்கிண்ணம்
5. பொற்கலம்
6. மணிக்கலம்
7. பனை ஓலை
8. மட்கலம்
9. நீலக்குப்பி

இவற்றுள் வெள்ளிக் கிண்ணம், பொற்கலம், மணிக்கலம் முதலான கலன்களை அரசர்களும் செல்வந்தர்களும் பயன்படுத்தியுள்ளனர். பிற கலன்களை உழைப்பாளர்கள் பயன்படுத்தியுள்ளனர். இதன்வழி அன்றைய சமுதாயத்தில் நிலவிய ஏற்றத்தாழ்வு நிலையை அறிந்துகொள்ளமுடிகிறது.

கள்ளினை முகந்து எடுப்பதற்கு 'கோழய்' என்னும் கலமும், கள் நிரம்பிய குடங்களை பாதுகாப்பாக வைப்பதற்கு 'கோக்காலி' என்னும் நிறுத்தத்தையும் பண்டையோர் பயன்படுத்தியுள்ளனர்.

'கள்ளும் துணை உணவுகளும்' என்ற மூன்றாவது இயலில் ஓய்வில்லாத உடலுக்குச் சக்தியை தருவது உணவே ஆகும் என்பதையும், உணவு என்ற சொல் உண்ணக் கூடிய பொருள்களைக் குறிக்கும் என்பதையும் மன்னுயிர்களின் அடிப்படைத் தேவைக்கு உணவு அவசியமானது என்ற கொள்கை தொல்காப்பியர் காலம் தொட்டு வலியுறுத்தப்பட்டு வந்துள்ளது என்பதையும் அறியமுடிகிறது.

சங்கச் சமூக மக்களிடம் சாதிப்பிரிவினை இல்லை என்றாலும் மக்கள் தாம் வாழும் திணை நிலங்களுக்கு ஏற்பவும் பொருளாதாரநிலைக்கு ஏற்பவும் உணவின் தரம் வேறுபட்டிருந்துள்ளது. ஐவகை நிலங்களில் வாழ்ந்த மக்கள் தாவர உணவோடு புலால் உணவையும் கள்ளையும் விரும்பி அருந்தியுள்ளனர் என்பது நிறுவப் பட்டுள்ளது.

சங்கப் பாடல்களில் ‘கள்’ கள்ளுணவு என்று சுட்டியிருப்பதால் கள்ளை பழந்தமிழர்கள் உணவின் ஒரு பகுதியாக உண்டு வந்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

தண்ணீர்,தேன், நுங்கு, இளநீர், பால், பனங்கள், கஞ்சி, தயிர்,மோர், வெண்ணெய், அரியல்,தேறல், மது, கள், தேங்காந்தாரம் முதலான நீர் உணவுப் பொருள்கள் சங்ககால மக்களின் வாழ்வில் முக்கிய உணவுப்பொருள்களாக இடம் பெற்று இருந்தமையை அறியமுடிகிறது.

தற்கால மதுக்கடைகளில் ஆட்டுக்கறி, குடல், தலைக்கறி, ஆட்டுக்கால், இரத்தம், கோழிக்கறி, கோழிக்கால், தலை, காடை, முயல், மீன், கருவாடு, மாங்காய், வெள்ளரிக்காய், இலந்தைப்பழம் முதலான உணவுப் பொருள்கள் மதுவிற்குப் பக்க உணவாக விற்கப்படுவதைப்போல் சங்ககாலத் தமிழகத்தில் கள்விற்கும் கடைத்தெருக்களில் மீனையும், இறைச்சியையும் துண்டுகளாக நறுக்கி நெய்யில் பொறித்து கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக பழந்தமிழர் விற்பனை செய்துள்ளனர்.

சங்ககாலத் தமிழகத்தில் கள்ளுண்போர் இடையிடையே இஞ்சியையும் இறைச்சி வற்றலையும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியுள்ளனர். இவை பல் இடுக்குகளில் உள்ள சந்துகளில் சிக்கிக் கொண்டபோது நாவாலும், சிறிய குச்சியாலும் குடைந்து வெளியே எடுத்துள்ளனர். இன்றும் இறைச்சி உணவை உண்போர் இவ்வழக்கத்தை கடைபிடித்து வருவது குறிப்பிடத்தக்கது.

பெயர் அறியமுடியாத விலங்கினங்களின் இறைச்சி, வெள்ளாடு, செம்மறி ஆடு, பன்றி, எருது, மான், முயல், உடும்பு, ஆமை, மீன் முதலியவற்றின் இறைச்சியைப் பச்சையாகவும், சூட்டுக்கோலிற்கோர்த்து சுட்டும், நெய்யில் கலந்து பொறித்தும், சிறுசிறு துண்டுகளாக நறுக்கி அரிசியுடன் கலந்து சமைத்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியுள்ளனர். இதன் வழி பழந்தமிழர் வெறும் கள்ளை மட்டும்

உண்பது உடலுக்கு உகந்ததல்ல என்பதை உணர்ந்திருந்தனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

பண்டைய அரசர்கள் தம்மை நாடிவந்த இரவலர்களுக்கு நேர்த்தியான முறையில் நெய்யப் பெற்ற ஆடையினையும், நெய்யில் பொறித்த இறைச்சியையும், மணம் வீசும் கள்ளையும் வழங்கி விருந்து படைத்துள்ளனர். இதன்வழி பழந்தமிழ் அரசர்கள் விருந்து போற்றுதலைத் தங்கள் கடமையுள் ஒன்றாகச் செய்து வந்துள்ளனர் என்பது புலனாகின்றது.

பழந்தமிழ்ப் பாணர்கள் கொழுவிய இறைச்சியின் மீதும் களிப்பு நீங்காத கள்ளின் மீதும் மிகுந்த விருப்பம் கொண்டவராக விளங்கியதை அறிய முடிகிறது. பண்டைய அரசர்கள் தம்முடைய படைவீரர்களுக்கு கள்ளுடன் ஆட்டு இறைச்சியை வழங்கிச் சிறப்பு செய்துள்ளனர். போர்வீரர்கள் பகைப்புலத்திலிருந்து கவர்ந்து வந்த ஆநிரைகளைக் கள்ளுக்கு விலையாக வழங்கியுள்ளனர்.

சங்ககால மக்கள் ஓய்வு நேரத்தில் ஆட்டுக் கிடாய்களை ஒன்றோடு ஒன்று போரிடச் செய்து கண்டுகளித்துள்ளனர். வெள்ளாடு, செம்மறியாடு முதலியவற்றின் இறைச்சியை அரிசியோடு கலந்து சுட்டும், சமைத்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியுள்ளனர்.

கள்ளுக்குப் பக்க உணவாகக் கொழுப்புள்ள ஆண்பன்றி வேண்டும் என்று கருதிய பழந்தமிழ் மக்கள் குழிவெட்டி அதில் ஆண்பன்றியை இறக்கி நெல்லை இடித்து மாவாக்கி ஆண்பன்றிக்கு உணவாகக் கொடுத்து பெண்பன்றியோடு சேரவிடாமல் பாதுகாத்து வந்துள்ளனர். இதன் வழி பன்றியைக் கொழுக்க வைக்கும் வளர்ப்பு முறையைப் பண்டையோர் அறிந்திருந்தனர் என்பது தெரியவருகிறது.

காடுகளில் வாழ்ந்த குறவர்கள் வில்லாலும், விலங்குகளைத் துரத்திப் பிடிக்கும் வேட்டை நாயுடனும் சென்று முள்ளம் பன்றியைக் கொன்று 'தேறல்' என்னும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியுள்ளனர்.

பண்டைக்காலத்தில் எருதுகள் சுமைகளை இழுத்துச் செல்வதற்குப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளன. இரவலர்களுக்கு எருதுகள் பரிசாகவும், சிறந்த வீரனுக்கு உவமையாகவும் கூறப்பட்டுள்ளது. மறவர்கள் எருதினைக் கொன்று அதன் நிணத்தை அறுத்து நெறுப்பில் சுட்டு 'தோப்பி'என்னும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்துஉண்டதைச் சங்கப்பாடல்கள் புலப்படுத்தியுள்ளன.

பழந்தமிழகத்திலிருந்த இரலை, உழை, கடமா, நவ்வி, மறைமான் என்னும் ஐந்துவகையான மான்களைப்பற்றி சங்க இலக்கியம் சுட்டுகிறது. பண்டைய அரசரும், மறவரும் மானை வேட்டையாடி 'வேரி' என்னும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியுள்ளனர். இதனையே தம் இல்லம் நாடிவந்த இரவலர்களுக்கும் வழங்கி அவர்களின் பசியைப் போக்கியுள்ளனர்.

மான் தோல் படுக்கையாகவும், பறை செய்யவும், அரசர்களுக்கு கவரி செய்து வீசவும் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது. முயல், உடும்பு, ஆமை, புறா, கௌதாரி, முதலியவற்றின் இறைச்சிகளும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து பண்டையோர் அருந்தியுள்ளனர் என்பது வெளிப்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

உழைக்கும் மக்களாகிய உழவர்கள், பரதவர்கள், பாணர்கள் முதலிய அனைவரும் அயிலை மீன், கெடிற்று மீன், வரால் மீன் முதலியவற்றை சுட்டும், சமைத்தும், நெய்யில் இட்டு பொறித்தும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து அருந்தியுள்ளனர். பரதவர்கள் வேட்டையில் கிடைத்த மீனை விற்றுக் கள்வாங்கிப் பருகி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளனர். இதன் வழி உழைக்கும் மக்கள் பெரும்பாலும் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக மீனை பயன்படுத்தியுள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

அவரை, துவரை, பலா முதலியவற்றின் விதைகளையும், புளியம்பழம், களாப்பழம், துடரிப்பழம், நாவற்பழம் முதலிய கனிவகைகளையும், சர்க்கரை, அரிசிச்சோறு, பழஞ்சோறு, மோர், இளநீர் முதலிய தாவர உணவுகளையும்

பழந்தமிழர் கள்ளுக்குப் பக்க உணவாக வைத்து உண்டுள்ளனர். இவற்றுள் கள்ளின் போதைத்தன்மையைப் போக்கும் பொருட்டு பழஞ்சோறு, பலாவின் விதை, புளியம்பழம், மோர் முதலிய உணவுகளைப் பழந்தமிழர்கள் உண்டுள்ளனர்.

'கள்ளால் பெற்ற சிறப்பு' என்னும் நான்காவது இயலில் பழந்தமிழ்ப் புலவர்கள் தாம் இயற்றிய செய்யுள்களில் 'கள்' என்றபொருளின் நிலைகொண்டு அரசன், தனி மனிதன், குடிமக்கள் முதலானோரையும், பழந்தமிழகத்திலிருந்த ஊர், நாடு, மலை, அரண்மனை, பட்டினம், ஆறு,மீன், ஆமை, யானை முதலியவற்றையும் எங்ஙனம் பாடிச்சிறப்பித்துள்ளனர் என்பது நிறுவப்பட்டுள்ளது.

பழந்தமிழகத்தை ஆட்சி செய்த சேரன்பல்யானைச் செல்கெழு குட்டுவன், அழிசி, பெருஞ்சேரலிரும்பொறை, பிட்டங்கொற்றன், பாண்டியன் நெடுஞ்செழியன், நம்பி நெடுஞ்செழியன், பாரி, கரிகால்வளவன், முடித்தலைக் கோப்பெருநற்கிள்ளி, முதலிய அரசர்கள் பழந்தமிழகத்தில் கள் வளம் பெற்றவராக விளங்கியுள்ளனர். மேலும் இவ்வரசர்களின் நாடு, புகழ், கொடை முதலியவற்றை கள் என்னும் பொருளை அடிப்படையாகக் கொண்டு புலவர்கள் பாடிச் சிறப்பித்துள்ளனர் என்பதையும் அறிய முடிகிறது.

பாலைநிலத் தலைவன் நன்னன், சிற்றூர்த் தலைவன் திதியன், பெரியன், தனிமனிதன் போன்றோர் கள்வளம் நிரம்பப் பெற்றவராகவும், கள்ளால் சிறப்புச் செய்யப் பெற்றவராகவும் இருந்துள்ளனர் என்பதை அறியமுடிகிறது.

பழந்தமிழகத்திலிருந்த பாலை நிலம் சார்ந்த ஊர்களில் மக்கள் வெப்பத்தை தணித்துக் கொள்ளும் பொருட்டு கள்ளை நிரம்பக் காய்ச்சி வடித்துள்ளனர். மேலும் உறையூர், பழையஊர் முதலிய பழந்தமிழ் ஊர்கள் கள் வளத்தால் சிறப்புப் பெற்று விளங்கியுள்ளன.

குட்டநாடு, முசிறி, தொண்டி, சோழநாடு, ஆற்காடு, ஆமுர், நெய்தலஞ்சேறு முதலிய பழந்தமிழ் நாடுகளும், பாரியின் பறம்புமலை, ஓரியின் கொல்லிமலை, பேகனுக்கு உரிமையான பக்கமலை, மருதநிலம் சார்ந்த மலை முதலியனவும், சோழஅரசன் அரண்மைனை ஒன்றும், கள்வளம் நிரம்பப் பெற்றதாகவும், கள்ளால் சிறப்பு செய்யப் பெற்றதாகவும் தெரியவருகிறது.

பழந்தமிழர்களின் வாழ்வில் சிறப்பிடம் பெற்று விளங்கியது கள் ஆகும். இக்கள் என்னும் பெயரில் பழந்தமிழகத்தில் நறவு (கள்) என்ற துறைமுகப்பட்டினம் ஒன்றும், கள்ளூர் என்ற பெயரில் ஊர் ஒன்றும் அமைந்திருந்துள்ளது. இக்கள்ளூரில் கள்ளில் ஆத்திரையனார், மதுரைக் கள்ளிற் கடையத்தான் வெண்ணகனார் முதலிய புலவர்கள் வாழ்ந்து ஊராலும், தாம் இயற்றிய பாடல்களாலும் சிறப்பு பெற்று விளங்கியுள்ளதை அறிய முடிகிறது.

சங்ககாலத்தில் மனிதர்கள் மட்டுமல்லாது மீன், ஆமை, யானை முதலியவையும் கள் பருகி மகிழ்ச்சியாக இருந்துள்ளன. இவற்றுள் யானையை அழகாக ஒப்பனை செய்து கள் கொடுத்துப் பருகுமாறு செய்து பெரிய வாசற் கதவையுடைய அரண்மனை வாசலில் சங்கிலியால் பிணைத்து அரண்மைனைப் பாதுகாப்பிற்காகக் கட்டி வைத்திருப்பது குறிப்பிடத்தக்கதாய் அமைந்துள்ளது.

பழந்தமிழ்ச் சமுதாயத்தில் காலம் காலமாக நிகழ்ந்து வரும் வேலன் வெறியாட்டு, கடவுள் வழிபாடு, நடுகல் வழிபாடு, இறப்புச் சடங்கு, கையறு நிலை முதலானவற்றில் கள் முக்கியப் பலிப்பொருளாகப் பயன்படுத்தப்பட்டுள்ளது என்பதை அறியமுடிகிறது.

மேற்கூறிய ஆய்வின் முடியாகக் கள் அருந்தும் பழக்கம் ஓர் உயரிய பண்பாடாக சங்க இலக்கியத்தில் போற்றப்பட்டுள்ளது. அதே வேளையில் கள் அருந்தும் செயல்பாட்டைக் குறை கூறும் சிந்தனையும் சங்கச் சமூக

மக்களிடம் தோன்றியுள்ளது. பின் வந்த பதினெண் கீழ்க்கணக்கு நூல்களில் கள் அருந்தும் பண்பாடு முழுமையாக கண்டிக்கப்பட்டுள்ளது. தற்கால இலக்கியங்களில் கள் புகழ்ந்தும் இகழ்ந்தும் பேசப்பட்டுள்ளது. எனவே ஒரு பொருள் உயர்வான நிலையில் வைத்து பேசப்படுவதும், தாழ்வான நிலைக்குத் தள்ளப்படுவதும் அது சமுதாயத்திற்கு விளைவிக்கும் பயன்பாட்டிலிருந்துதான் அறிந்துகொள்ளமுடியும் என்பது புலனாகின்றது.

எதிர்காலத்தில் கள் பற்றி பின்வரும் தலைப்புக்களில் ஆய்வு மேற்கொள்ளலாம்.

1. காலந்தோறும் இலக்கியங்களில் கள்
2. சங்க மருவிய கால இலக்கியங்களில் கள் ஏற்பும் எதிர்ப்பும்

இவ்வாய்வேட்டில் ஆய்வாளர் முன்வைத்த ஆய்வுமுடிவுகள் மாற்றம் அடையலாம். மீளாய்வுக்கு உட்படலாம். இத்தகைய மாற்றங்களே ஆய்வு வளர்ச்சியை ஏற்படுத்தும், உருவாக்கும்.

துணைநூற்பட்டியல்

துணைநூற்பட்டியல்

முதன்மைநூல்கள்

1.	சோமசுந்தரனார்,பொ.வே.(உரை.)	2007	குறுந்தொகை, கழக வெளியீடு, சென்னை
2.	சோமசுந்தரனார்,பொ.வே.(உரை.)	2007	பரிபாடல், கழக வெளியீடு, சென்னை
3.	சோமசுந்தரனார்,பொ.வே.(உரை.)	2007	பத்துப்பாட்டு, கழக வெளியீடு, சென்னை
4.	சோமசுந்தரனார்,பொ.வே.(உரை.)	2009	ஐங்குறுநூறு, கழக வெளியீடு, சென்னை
5.	துரைசாமிப்பிள்ளை,சு(உரை.)	2007	பதிற்றுப்பத்து, கழக வெளியீடு, சென்னை
6.	துரைசாமிப்பிள்ளை,சு(உரை.)	2007	புறநானூறு, கழக வெளியீடு, சென்னை
7.	நச்சினார்க்கினியர், (உரை.)	2007	கலித்தொகை, கழக வெளியீடு, சென்னை
8.	நாராயணசாமிஐயர்,அ.(உரை)	2007	நற்றிணைநானூறு, கழக வெளியீடு, சென்னை
9.	வேங்கடசாமிநாட்டார்,ந.மு.(உரை.)	2009	அகநானூறு, கழக வெளியீடு, சென்னை

துணைமைநூல்கள்

10	அருள் பத்மராசன்,த.	2010	தமிழ்ப்பண்பாடு, தமிழரசன் பதிப்பகம், சென்னை.
11.	ஆலிஸ்.அ.(உரை.)	2007	பதிற்றுப்பத்து, நியூ செஞ்சுரிபுக் ஹவுஸ்(பி)லிட், சென்னை.
12.	இளம்பூரணர்,(உரை.)	2006	தொல்காப்பியம்-பொருளதிகாரம் கழக வெளியீடு, சென்னை
13.	இராசமாணிக்கனார்,மா.	1970	பத்துப்பாட்டுஆராய்ச்சி, சென்னைப் பல்கலைக் கழக வெளியீடு, சென்னை
14.	கருணாகரன்,	2007	தந்தை பெரியார் வாழ்க்கை வரலாறு, தமிழ்க் குடிஅரசு பதிப்பகம், சென்னை.
15.	குருவிக்கரம்பைவேலு,	2003	மீன், ஊன் கள்ளும் கலந்த தமிழ், வளவன்பதிப்பகம், சென்னை.
16.	சிவகாமி,ச.	1999	சங்கத்தமிழியல், மாதவி பதிப்பகம், சென்னை.
17.	சீனிவாசவேங்கடசாமி, மயிலை.	1924	பழங்காலத் தமிழர் வாணிகம், கழக வெளியீடு, சென்னை.
18.	சுப்பிரமணியன்,நா.	2005	திறனாய்வு நோக்கில் ஈரோடு தமிழன்பன் கவிதைகள். பூம்புகார் பதிப்பகம், சென்னை.
19.	சுப்பிரமணியன்,ச.வே.	2006	தொல்காப்பியம் தெளிவுரை, மணிவாசகர் பதிப்பகம், சென்னை.

20.	சுப்பிரமணியபாரதியார்,சி.	2000	பாரதியார்கவிதைகள், அன்னை புத்தகாலயம், சென்னை.
21.	செல்லப்பனார்,சு	1996	சங்க இலக்கியத்தேன் தொகுதி-1,3, அன்றில் பதிப்பகம், சென்னை.
22.	சோமசுந்தரனார்,பொ.வே.	1993	புறப்பொருள்வெண்பாமாலை. கழகவெளியீடு, சென்னை.
23.	தட்சிணாமூர்த்தி,அ	1994	தமிழ் நாகரிகமும் பண்பாடும், யாழ்வெளியீடு, சென்னை.
24.	துரைஅரங்கசாமி,மொ.அ.	1980	சங்ககாலச் சிறப்புப் பெயர்கள், பாரிநிலையம், சென்னை.
25.	நமசிவாயம்,சே.	2003	தமிழர்உணவு, உலகத்தமிழாராய்ச்சிநிறுவனம், சென்னை.
26.	பாக்யமேரி,எ.ஃப்.	2007	தமிழ்ப்பண்பாடும் பயன்பாடும், அஞ்சனச்சிழிழ்ப் பதிப்பகம், சென்னை.
27.	பாரதிதாசன்,	2011	பாரதிதாசன் கவிதைகள், ஸ்ரீஇந்து பப்ளிகேஷன்ஸ், சென்னை.
28.	பாலசுப்பிரமணியன், கு.வே.(உரை.)	2007	புறநானூறு, நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ்(பி)லிட், சென்னை.
29.	பிரகலாதன்,த.	2008	சங்க இலக்கியத்தில் கள், கந்தன் பதிப்பகம், விழுப்புரம்.

30.	பிள்ளை,கே.கே.	2009	தமிழக வரலாறு மக்களும் பண்பாடும், உலகத்தமிழ்ஆராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை.
31.	மகாதேவமுதலியாரவர்கள், வா.(உரை.)	2007	இன்னாநாற்பது, கழகவெளியீடு, சென்னை.
32.	மணிமேகலை,	2009	கவிஞர்மீராவின் படைப்புகளும், ஆளுமையும், அன்னம், தஞ்சாவூர்.
33.	முருகன்,ப.	2007	திருக்குறள் திறவுகோல், நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், (பி)லிட், சென்னை.
34.	மோகன்,இரா.(உரை)	2007	பத்துப்பாட்டு, நியூ செஞ்சுரி புக் ஹவுஸ், (பி)லிட், சென்னை.
35.	வசந்தகுமார்,இரா.	2002	அறிவியல் கண்ணோட்டத்தில் சங்க இலக்கியவிலங்குகள், இரண்டாம் பாகம், காலைவாணன் பதிப்பகம், சென்னை
36.	வரதராசன்,மு	1967	திருவள்ளுவர் அல்லது வாழ்க்கை விளக்கம் பாரிநிலையம், சென்னை.

ஆய்வேடுகள்

37.	கந்தசாமி,தி.மு.	1989	பழந்தமிழ் நூல்களில் கள் உண்ணலும் எதிர்ப்பும், ஆய்வியல் நிறைஞர் ஆய்வேடு, சென்னைப் பல்கலைக்கழகம், சென்னை.

38.	குபேந்திரன்,அ.	2006	கோவூர்க்கிழார்-ஓர்ஆய்வு, ஆய்வியல்நிறைஞர்ஆய்வேடு, தஞ்சைத்தமிழ்ப்பல்கலைக் கழகத்திற்கு அளிக்கப் பெற்றது, உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை.
39.	குமுதினி,ஐ	1993	தமிழர்வாணிகம், முனைவர்பட்டஆய்வேடு, சென்னைப்பல்கலைக் கழகத்திற்கு அளிக்கப்பெற்றது, உலகத்தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், சென்னை.
40.	சரவணத்தாய்,ச.	2007	பனைத்தொழில்கள்அன்றும்இன்றும், ஆய்வியல் நிறைஞர் ஆய்வேடு தஞ்சைதமிழ்ப்பல்கலைக்கழகம், தஞ்சாவூர்.

ஆய்வுக்கோவைகள்

41.	உலகநாயகிபழனி,(பதி.)	2007	இலக்கியத்தில் வாழ்வியல் சிந்தனைகள், தொகுதி-2, தமிழ்த்துறை வெளியீடு, ஸ்டெல்லாமாரீஸ் கல்லூரி, சென்னை.
42.	மோகன்,இரா.(பதி.)	2007	ஆய்வுக்கோவை, தொகுதி-2 இந்தியப் பல்கலைக் கழகத் தமிழாசிரியர் மன்றம், மதுரைகாமராசர் பல்கலைக்கழகம், மதுரை.
43.	மேலது	2008	ஆய்வுக்கோவை தொகுதி-5, மள்ளரியம், இந்தியப் பல்கலைக்கழகத் தமிழாசிரியர் மன்றம், காமராசர் பல்கலைக்கழகம், மதுரை.

44.	மேலது	2009	ஆய்வுக்கோவைதொகுதி-1, இந்தியப் பல்கலைக்கழகத் தமிழாசிரியர்மன்றம், மதுரை காமராசர்பல்கலைக்கழகம், மதுரை.
45.	மேலது	2012	ஆய்வுக்கோவைதொகுதி-1, இந்தியப் பல்கலைக்கழகத் தமிழாசிரியர்மன்றம், மதுரை காமராசர்பல்கலைக்கழகம், மதுரை.
46.	ஜெகதீசன்,இரா. (பதி.)	2007	புறநானூறு ஆய்வுக்கோவை தொகுதிகள்- 1,2,3 சங்க இலக்கிய ஆய்வுமையம், மதுரை.

அகராதிகள்

47.	அண்ணாமலை, இ. (பதி.)	2001	க்ரியாவின் தற்காலத் தமிழ் அகராதி, திருவான்மியுர், சென்னை.
48.	கோவிந்தசாமி,எம்.எஸ். (பதி.)	2002	அறிவியல் களஞ்சியம் தொகுதி-பன்னிரெண்டு, தமிழ்ப்பல்கலைக்கழகம், தஞ்சாவூர்.
49.	சந்திரசேகரப் பண்டிதர் (பதி.)	2005	யாழ்ப்பாண அகராதி, தொகுதி-2 தமிழ்மண் பதிப்பகம், சென்னை.
50.	சிங்காரவேலுமுதலியார், (பதி.)	1982	அபிதான சிந்தாமணி, ஏசியன் எடுகேஷனல் சர்வீஸ், புதுதில்லி.
51.	செல்வராசு,வீ.ஜே(பதி.)	2003	தமிழ்ச்சொற்றொடர் அகராதி, மெய்யப்பன் பதிப்பகம், சிதம்பரம்.

நிகண்டு

52.	ஆறுமுகநாவலர்,	1996	சூடாமணிநிகண்டு, கழக வெளியீடு, சென்னை.

பின்னிணைப்பு

கள் தொடர்பான பெயர்ச்சொற்கள்

கழகத் தமிழ் அகராதி, (ப.304.)

1. ஒருவண்டு
2. களவு
3. கள்ளென்னேவல்
4. சோர்வு
5. பன்மை
6. விகுதி
7. பொய்
8. மது
9. மலர்த்தேனள்
10. மோசம்
11. தேனீ
12. ஆசை
13. கள்ளு
14. திருடு
15. களைபிடுங்கி
16. பறி
17. அரி
18. தேன்
19. ஆசைநிலை
20. வஞ்சி
21. அம்மியம்
22. அரிட்டம்
23. அடுகி
24. அருப்பம்
25. அணி
26. அறிவழி

27. ஆசவம்

28. ஆதுவம்

29. ஆம்பல்

30. ஆம்பில்லம்

31. ஆலை

32. இக்கு

33. இரேயம்

34. ஈழம்

35. எலி

36. கஞ்சா

37. சல்லயம்

38. கவ்வை

39. களி

40. காவி

41. குடு

42. குந்தி

43. கொங்கு

44. சாதி

45. சாயன

46. சாலி

47. சாறு

48. சிக்கர்

49. சுண்டி

50. சுமாலி

51. சுரை

52. சுலோகி

53. சுவிகை

54. சுழுகை

55. சேறு

56. சொல்விளம்பி

57. சோபம்

58. ஞாளி

59. தனியல்

60. தும்பீ

61. தேசம்

62. நனை

63. தேறல்

64. தொண்டி

65. தோப்பி

66. நசவு

67. நாற்றம்

68. படு

69. பாடலி

70. பாணி

71. பாலி

72. பானம்

73. காலி

74. பிரசம்

75. பிழி

76. பேதை

77. மகரந்தம்

78. மட்டு

79. மதுகரம்

80. மதுவம்

81. மருட்டம்

82. மறவி

83. மாதவம்

84. மாரீ

85. மாலி

86. முண்டகம்

87. முருகு

88. மேதை

89. மௌலி

90. யானம்

91. வடி

92. வாணிதம்

93. வாருணி

94. விகுணி

95. வேறி

96. வேரி

மதுரைத் தமிழ்ப் பேரகராதி (முதற்பாகம்).ப.560.

97. பனங்கள்

98. சாறு